

Dachstein-Wagyu Produktliste

Herzlich willkommen zur exklusiven Auswahl an hochwertigem Rindfleisch vom Dachstein-Wagyu Rind. Unsere Wagyu-Rinder werden mit größter Sorgfalt und unter idealen Bedingungen auf unserem Hof in Gosau im Salzkammergut in den österreichischen Alpen gezüchtet, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

1. Wagyu-Rindfleisch-Spezialitäten:

Tomahawk Steak: Ein beeindruckendes Tomahawk-Steak vom Dachstein-Wagyu-Rind, für ein unvergessliches Genusserlebnis.

Porterhouse Steak: Großzügiges Porterhouse-Steak mit perfekter Marmorierung und intensivem Geschmack.

T-Bone Steak: Klassisches T-Bone-Steak vom Dachstein-Wagyu-Rind, vereint zartes Filet und saftiges Roastbeef.

Rump Steak: Saftiges Rump-Steak vom Dachstein-Wagyu-Rind, für Liebhaber kräftigen Geschmacks.

Ribeye Steak: Marmoriertes Ribeye-Steak vom Dachstein-Wagyu-Rind, ein wahres Geschmackserlebnis.

Filet Steak: Zartes Filetsteak vom Dachstein-Wagyu-Rind, für den Höhepunkt des Genusses.

Faschiertes: Hochwertiges Faschiertes vom Dachstein-Wagyu-Rind, ideal für Ihre Lieblingsrezepte oder Ihren Lieblingsburger.

2. Wagyu-Rindfleisch-Pakete:

Wagyu Gourmet Standard Paket (5 kg): Eine erlesene Auswahl verschiedener Wagyu-Rindfleischstücke für den Gourmet-Genuss.

Wagyu BBQ Paket (4 kg): Vielfältige Auswahl an Wagyu-Rindfleischprodukten, perfekt für Grillabende mit Freunden und Familie.

Entdecken Sie die unvergleichliche Qualität und den unverwechselbaren Geschmack vom Dachstein-Wagyu-Rindfleisch und lassen Sie sich von unseren Produkten begeistern. Wir freuen uns darauf, Ihnen einzigartige kulinarische Erlebnisse zu bieten.

Ihre Familie Kressel