

# KOBE-WAGYU

ab sofort... und im ganzen Januar!






unter Spitzenköchen wie Feinschmeckern der Inbegriff für kulinarischen Hochgenuss.

Genau genommen ist die Rasse der WAGYU Rinder gemeint. Die schwarzen Rinder wurden in Japan (Region Kobe) über Jahrhunderte in kleinen Herden ohne Kreuzung untereinander gehalten, jedoch exportiert Japan das Fleisch sehr selten.

Unser Fleisch kommt aus australischer Zucht – dort erfreuen sich die Tiere sogar einer Art lebenslanger Wellness Kur, werden täglich massiert und sogar mit Bier verwöhnt. Ausgefeilte Fütterungsprogramme und die Rinderrasse selbst sind für die hervorragende Fleischqualität verantwortlich.

Das Einzigartige des WAGYU Fleisches ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die nicht gekannte Saftigkeit sowie die extreme Zartheit. Neben diesen Gourmeteigenschaften besitzt WAGYU auch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren. Es gilt als das beste Rindfleisch der Welt.

**Preis pro 10 g beträgt 3,80 €\* ...für Sie perfekt gebraten...**

-  Sie bestimmen das Gewicht – jedoch mindestens 300g
-  auch für 2 Personen (2. Person Mehraufwand und Beilage 4,90€)
-  nur mit Meersalz gewürzt, serviert mit Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse und einer weiteren Beilage nach Wahl: Rösti, Bratkartoffeln, Pommes frites o.ä.

\*Das Angebot ist freibleibend. Nur solange der Vorrat reicht. Für den Fall der Nicht-Verfügbarkeit der Ware aufgrund Beschaffungs-Schwierigkeiten oder höherer Gewalt übernehmen wir keine Gewähr.

Bitte reservieren Sie Ihr Steak rechtzeitig unter  
08233 – 20005 oder [info@kuehners-landhaus.de](mailto:info@kuehners-landhaus.de)