CLASSIC MEAT AND CATERING

Landmetzgerei Karl Mehl

Kulinarische Highlights · Barbecue · Beef Cuts



www.landmetzgerei-mehl.de











GENIESSER & LIFESTYLE METZGEREI IN FEHLHEIM

Immer auf der Suche nach neuen Kreationen und Innovationen versucht unser Team der Landmetzgerei Mehl seit Jahrzehnten höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Das Familienunternehmen, welches 1954 von Karl Mehl gegründet wurde, wird mittlerweile in der dritten Generation geführt. Alle vier Kinder von Harald Mehl haben ihren Platz im Unternehmen gefunden und gehen mit Herzblut ihrer jeweiligen Aufgabe nach.

Die Leidenschaft zum Genuss lässt das Unternehmen Schritt für Schritt wachsen und neuen Inspirationen steht die Tür offen. Die Verarbeitung findet ausschließlich in den eigenen Produktionsräumen statt, wodurch der hohe Qualitätsstandard von der groben Zerlegung bis hin zur Feinveredelung ständig überwacht werden kann.

In unserem, im Jahr 2017 renovierten, Ladengeschäft lässt sich für jeden Geschmack das Passende finden. Gerade in der heißen Sommersaison haben wir eine vielseitige Auswahl an Grillspezialitäten für unsere Kunden. Wir schaffen Raum für Innovationen und unser Sortiment wird kontinuierlich erweitert.

Mit dem Trend der Zeit geht aber auch unser Catering-Service, welcher sich in den letzten Jahren stetig weiterentwickelt hat. Unsere Köche sorgen für Frische und Qualität sowie für neue, kreative Geschmackskompositionen, die begeistern. Darüber hinaus bieten wir euch sowohl einen Leihservice für Geschirr, als auch einen Lieferservice, damit ihr euch um nichts zu kümmern braucht.

Gerne unterbreiten wir euch für eure Festlichkeit ein Angebot, welches nach euren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammengestellt werden kann.

Wir stehen euch gerne mit Rat und Tat zur Seite für die perfekte Umsetzung eurer Feier!

eure Familie Mehl

LANDMETZGEREI
Karl Mehl
- seit 1954 -
Der Frische wegen!

INHALTSVERZEICHNIS

3 **Wir über uns –**
Genießer und Lifestyle
Metzgerei in Fehlheim

6 **Aus der Region. Für die Region.**

8 **Catering**
Canapés & Fingerfood
Vorspeisen und Kalte Platten
Suppen
Gebratenes
Vegetarische / vegane Gerichte
Beilagen
Saucen
Salate
Dessert

28 **Spanferkel**

30 **Buffetvorschläge**

34 **Event Catering Mediterran**

36 **Event Catering Classic**

38 **Barbecue**

44 **Beef Cuts –**
Das 1x1 der Fleischkultur

46 **Ein Blick hinter die Kulissen.**

47 **Die deutsche Färse – unser Bestes!**



AUS DER REGION.
FÜR DIE REGION.



Aus der Region, für die Region. Seit Jahrzehnten an der Bergstraße verankert, findet ihr in eurer Landmetzgerei ein Stückchen Heimat.

Fotos: Jan Abel Photography

IHR WOLLT MEHR TRANSPARENZ? WIR AUCH!



LANDMETZGEREI KARL MEHL – MEHR NACHHALTIGKEIT DURCH BEWUSSTERES HANDELN.

Karl Mehl Fleischgroßhandel ist die erste Adresse in Sachen Qualität und Frische an der Bergstraße. Doch damit nicht genug, die Herkunft unserer Ware ist ein nicht minder wichtiger Aspekt! Daher zerlegen wir, selbstredend, ausschließlich Tiere, die aus Deutschland kommen und auch wirklich alle „4 D´s" (geboren, gefüttert, geschlachtet und zerlegt in Deutschland) tragen!

Angefangen bei odenwälder Landschweinen über bayrische Weiderinder bis hin zu Münsterländer Freilandgeflügel, bei uns trägt Qualität einen Namen.

Oberste Priorität ist das Leben der Tiere auf weitläufigen Bauernhöfen, vorzugsweise aus der Region, und dem Schlachten im nächstmöglichen Schlachthof, um unnötige Tiertransporte zu meiden.

Zudem verarbeiten wir nur hochwertige Fleischrassen, wie zum Beispiel Charolais und Limousin Rinder. Denn gerade wir als fleischverarbeitendes Unternehmen sehen uns in der Pflicht dem Tierwohl, im Sinne einer artgerechten Haltung und Wertschätzung, besondere Sorge zu tragen! Durch unser Handeln können wir ein bisschen mehr Nachhaltigkeit an der Bergstraße bewirken.



CANAPÉS & FINGERFOOD
(AB 10 PERSONEN)



Canapés mit Braten, Schinken, Salami, Käse	2,90 € / Stk.
Canapés mit Lachs	3,50 € / Stk.
Canapés mit Schweinemett	2,70 € / Stk.
½ belegte Brötchen mit Braten, Schinken, Salami, Käse	2,90 € / Stk.
½ belegte Brötchen mit Lachs	3,50 € / Stk.
½ belegte Brötchen mit Schweinemett	2,70 € / Stk.
Melonen-Schinken-Spießchen	3,50 € / Stk.
Tomate-Mozzarella-Spießchen	3,50 € / Stk.

Melonen-Schinken-Mozzarella-Spieße	3,50 € / Stk.
Antipasti-Schiffchen	12,90 € / Stk.
Wraps, verschieden gefüllt	6,50 € / Stk.
Mini-Wraps, verschieden gefüllt	3,50 € / Stk.
Mini-Hackbällchen	2,50 € / Stk.
Hähnchensticks an Sweet-Chili-Sauce	2,50 € / Stk.
Zwiebelküchlein mit Speck	3,50 € / Stk.
Medallions vom Schwein, kalt garniert	4,50 € / Stk.
gefüllte Eier	2,40 € / Stk.
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat & Ricotta	3,00 € / Stk.
Roastbeefröllchen gefüllt mit Krautsalat	4,50 € / Stk.
Scampi Cocktail im Glas	4,90 € / Stk.
Crostini mit Ziegenfrischkäse und Feigenmousse	4,90 € / Stk.





Mini-Laugenburger mit Räucherlachs	4,00 € / Stk.
Mini-Laugenburger mit gegartem Roastbeef	4,00 € / Stk.
Mini-Laugenburger mit Camembert und Feigenmousse	4,00 € / Stk.
Flammkuchenschnecken „Classic – Zwiebeln & Speck“	2,50 € / Stk.
Blätterteighäppchen mit Camembert und Preiselbeeren	3,50 € / Stk.







VORSPEISEN



Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum (Balsamico/Meersalz extra)	4,90 € / Pers.
Honigmelone mit Parmaschinken	5,90 € / Pers.
Italienische Antipasti Platte	7,90 € / Pers.
Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch an Thunfischcreme	9,90 € / Pers.
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola	10,90 € / Pers.
Zart gegartes Roastbeef an Remouladensoße	8,90 € / Pers.
Zarter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	8,90 € / Pers.

KALTE PLATTEN



Hausmacher Wurst	7,90 € / Pers.
Gemischte Aufschnittplatte	9,90 € / Pers.
Gemischte Braten und Schinkenplatte	12,90 € / Pers.
Gemischte Käseplatte	10,90 € / Pers.
Wurst und Käse, gemischt	11,90 € / Pers.
Wurst, Käse und Räucherfisch, gemischt	12,90 € / Pers.

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne einen gemischten Brotkorb zusammenstellen!

SUPPEN



Gulaschsuppe	7,90 € / Pers.
Chili-Con-Carne	7,90 € / Pers.
Maultaschensuppe	5,90 € / Pers.
Leberknödelsuppe	5,90 € / Pers.
Hausgemachte Markklößchensuppe	5,90 € / Pers.
Nudelsuppe	4,90 € / Pers.
Broccolicremesuppe	5,90 € / Pers.
Tomatencremesuppe	5,90 € / Pers.
Kürbiscremesuppe	5,90 € / Pers.
Lauchcremesuppe	5,90 € / Pers.
Kartoffel-/Gemüsesuppe	5,90 € / Pers.

SCHLACHTPLATTE
(AB 10 PERSONEN)

Schweinebäckchen, Leberwürstchen,
Blutwürstchen, Bratwurst, Leberknödel,
Kartoffelknödel, Kartoffelbrei,
Sauerkraut, Pfeffer

Preis pro Person: 16,90 €





GEBRATENES
VOM SCHWEIN



Kammrollbraten, gefüllt oder ungefüllt	29,90 € / kg
Pragerschinken	29,90 € / kg
Krustenbraten	29,90 € / kg
Schweinebauch	22,90 € / kg
Champignonrahmgeschnetzeltes	26,90 € / kg
Schweinelende, gefüllt oder ungefüllt an Rahmsoße	36,90 € / kg
Gulasch gemischt / Partygulasch	29,90 € / kg
Schnitzel	4,90 € / Stk.
Schnitzel, klein	3,90 € / Stk.
Cordon-Bleu vom Schwein	5,90 € / Stk.
Frikadelle	3,90 € / Stk.
Frikadelle mit Schafskäse	4,50 € / Stk.
Bratwurst	2,90 € / Stk.

VOM RIND



Rinderbraten	34,90 € / kg
Burgunderbraten	34,90 € / kg
Rinderrollbraten	34,90 € / kg
Sauerbraten	34,90 € / kg
Gekochter Tafelspitz im Sud	36,90 € / kg
Rindergulasch	32,90 € / kg
Rinderrahmgeschnetzeltes	32,90 € / kg
Rinderrouladen	7,90 € / Stk.

VOM KALB



Kalbsrollbraten	59,90 € / kg
Kalbsschnitzel	8,90 € / Stk.
Saltimbocca an Weißweinsoße	8,90 € / Stk.

VON DER PUTE



Putenrollbraten, gefüllt mit Spinat und Gorgonzola	32,90 € / kg
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße	32,90 € / kg
Putenschnitzel	6,90 € / Stk.
Cordon-Bleu von der Pute	6,90 € / Stk.

VOM HÄHNCHEN



Hähnchenbrust auf Tomaten-Zucchini-Bett	7,90 € / Stk.
Hähnchenbrust in Champignonrahmsoße	6,90 € / Stk.
Hähnchensaltimbocca an Weißweinsoße	8,50 € / Stk.
Hähnchenschlegel	3,50 € / Stk.
Hähnchenunterkeulen	2,50 € / Stk.
Hähnchenbrust im Knuspermantel	5,90 € / Stk.
Hähnchencurry	32,90 € / kg

VOM FISCH



Zanderfilet in Thymian-Senf-Soße	12,90 € / Pers.
Kabeljaufilet an Sahne-Weißweinsoße	14,90 € / Pers.
Lachsfilet in Sahne-Dillsoße	14,90 € / Pers.

FLEISCHKÄSE- UND HACKBRATENSORTEN



Fleischkäse, fein	22,90 € / kg
Zwiebelfleischkäse	22,90 € / kg
Pizzafleischkäse	22,90 € / kg

Fleischkäse mit Feta und Pepperoni	22,90 € / kg
Leberkäse	22,90 € / kg
Hackbraten	22,90 € / kg
Hackbraten mit Schafskäse	22,90 € / kg
Hackbraten mit grünem Pfeffer	22,90 € / kg

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE



Gemüselasagne mit Blattsalat an Hausdressing	10,90 € / Pers.
Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an frischer Tomatensoße	10,90 € / Pers.
Gebackener Feta mit Paprika, Oliven und Peperoni dazu Ofenbaguette	10,90 € / Pers.
Thai-Curry mit Gemüse und Reis	12,90 € / Pers.
Hausgemachtes Pilzragout mit Semmelknödel	12,90 € / Pers.
Kartoffelrösti mit Kräuterquark und Blattsalat an Hausdressing	9,90 € / Pers.

BEILAGEN



Kartoffelgratin	19,90 € / kg
Kartoffelpürée	18,90 € / kg
Rosmarinkartoffeln	19,90 € / kg
Salzkartoffeln	19,90 € / kg
Bratkartoffeln	19,90 € / kg
Kartoffel- oder Semmelknödel	2,50 € / Stk.
Spätzle	18,90 € / kg
Bandnudeln	18,90 € / kg
Butter-Reis	15,90 € / kg
Kroketten	16,90 € / kg
Kartoffelrösti	16,90 € / kg

GEMÜSEBEILAGEN

Kaisergemüse, gedünstet	19,90 € / kg
Broccoli an Butter gedünstet mit Mandelblättchen	19,90 € / kg
Blumenkohl-Gemüse	19,90 € / kg
Möhrchen-Gemüse	19,90 € / kg
Rosenkohl, gedünstet an Speck und Zwiebeln	19,90 € / kg
Speckbohnen	19,90 € / kg
Italienisches Sommergemüse	21,90 € / kg
Apfel-Rotkohl	16,90 € / kg
Sauerkraut	14,90 € / kg



SAUCEN



Bratensoße, Rahmsoße, Jägersoße, Paprikasoße, Zwiebelsoße	14,90 € / Liter
Champignonrahmsoße	15,90 € / Liter
Remouladensoße	16,90 € / Liter
Grüne Soße	16,90 € / Liter
Sahne-Dill-Soße	16,90 € / Liter
Sahne-Weißweinsoße	16,90 € / Liter
Thymian-Senfsoße	16,90 € / Liter

SALATE

Kartoffelsalat	14,90 € / kg
Nudelsalat	14,90 € / kg
Farmersalat	14,90 € / kg
Tzatziki	13,90 € / kg



Bauernsalat	19,90 € / kg
Gurkensalat	14,90 € / kg
Tomatensalat	14,90 € / kg
Krautsalat	14,90 € / kg
Eiersalat	14,90 € / kg
Bohnensalat	14,90 € / kg
Couscous-Salat	14,90 € / kg
Tortellini-Salat	14,90 € / kg
Waldorfsalat	16,90 € / kg
Geflügelsalat	19,90 € / kg
Spargelsalat	29,90 € / kg
Frischer Blattsalat z.B. Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Lollo Rosso	3,00 € / Pers.

Dressing nach Wahl: Essig und natives Olivenöl,
Joghurtdressing, Balsamicodressing, Senf-Vinaigrette

DESSERT



Mousse au Chocolat	3,00 € / Pers.
Mousse à la Vanille	3,00 € / Pers.
Mousse Stracciatella	3,00 € / Pers.
Bayerische Crème	3,00 € / Pers.
Tiramisu (klassisch, Apfel, Kirsch, Erdbeer)	3,50 € / Pers.
Obstsalat	3,50 € / Pers.
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,50 € / Pers.
Apfel-Streusel-Schnitte	3,50 € / Pers.
Kirsch-Streusel-Schnitte	3,50 € / Pers.



DAS BESONDERE HIGHLIGHT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

SPANFERKEL – IM GANZEN ZART UND KNUSPRIG GEBRATEN

Unsere Empfehlung passend dazu:
Hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat, Kräuter-Knoblauchsoße und knuspriges Ofen-Baguette

Preis pro Person: 12,90 € (nur Ferkel)

Preis pro Person: 18,90 € (mit Beilagen)





BUFFET 01



VORSPEISENVARIATIONEN

Antipasti-Platte

Classic Bruschetta

Tomate-Mozzarella-Platte

Nudelsalat, mediterran im Glas

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Baguette/Ciabatta

DESSERTS

Mousse au Chocolat im Glas

Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust auf Grillgemüse

Zartes Schweinefilet an Champignonrahmsoße

Vegetarische Option:
überbackener Fetakäse mit Grillgemüse

BEILAGEN

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Preis pro Person: 29,90 €

BUFFET 02



VORSPEISENVARIATIONEN

Antipasti, Bruschetta, Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken

Hummer Cocktail

Käse-Blätterteigstangen mit Kräuter Pesto

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Baguette / Ciabatta

DESSERTS

Tiramisu im Glas

Frischer Obstsalat (Melone, Trauben, Apfel, Birne, Orange) mit Limette & Minze im Glas

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust gefüllt mit Feta & Spinat **ODER** Mozzarella & getrocknete Tomaten in Tomatensoße

Zartes Schweinefilet gefüllt mit Mett an Champignonrahmsoße

Vegetarische Option:
überbackener Fetakäse mit Grillgemüse

BEILAGEN

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Brokkoli an Mandelblättchen

Preis pro Person: 34,90 €

BUFFET 03



VORSPEISENVARIATIONEN

Vitello Tonato an Thunfischcreme

Parmaschinken-Röllchen mit Mozzarella, Basilikum, Balsamico und Kräutersalz

Roastbeef-Röllchen mit Krautsalat

Mini-Crêpes mit Kräuterfrischkäse & Wildkräutersalat

Baguette

DESSERTS

Himbeer-Cheesecake im Glas

Mousse au Chocolat im Glas

HAUPTSPEISEN

Lachsfilet gegrillt auf Paprika & Tomaten

„Pollo Fino“ Paniertes Backhähnchen ausgelöst

BEILAGEN

Reis

Petersilienkartoffeln

Gurkensalat

Grüne Soße mit gekochten Eiern

Preis pro Person: 36,90 €

BUFFET 04



VORSPEISENVARIATIONEN

Mini Hähnchen Sticks an grüner Soße

Mini-Frühlingsrollen an Sweet Chili Soße

Geflügelsalat im Glas

Chinakohlsalat mit Kräuterdressing im Glas

Baguette

DESSERTS

Frischer Obstsalat im Glas

Zitronen Mousse im Glas

HAUPTSPEISEN

Rinderröllchen mit Rucola & Parmesan in Bratensoße

Hähnchencurry mit Kokosmilch & Gemüse

Rotes Curry mit Kokosmilch & Gemüse (vegan)

BEILAGEN

Kräuter-Rosmarinkartoffeln

Reis

Preis pro Person: 32,90 €

EVENT CATERING MEDITERRAN



VORSPEISENVARIATIONEN

Tomatensuppe mit frischen Kräutern

Classic Bruschetta

Tomate-Mozzarella

Schinken-Melone

Scampi Cocktail

Oliven, Peperoni, Grillgemüse

Blattsalate mit Dressing

Tortellini-Salat

Baguette

DESSERTS

Mousse à la Vanille auf Fruchtspiegel

Frischer Obstsalat

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Kalb

Rinder-Röllchen mit Rucola-Parmesan-Füllung

Gegrillter Lachs auf Ofengemüse

Vegetarische Option:

überbackener Fetakäse mit Grillgemüse

BEILAGEN

Linguine an Tomatensoße

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Preis pro Person: 45,90 €





EVENT CATERING CLASSIC



VORSPEISENVARIATIONEN

Consommé vom Tafelspitz mit Markklößchen

Roastbeef zart rosa an Remouladensoße

Blattsalate der Saison mit Granatapfelvinaigrette

Laugenkonfekt mit Räucherlachs
und Feigenmousse

Baguette

DESSERTS

Mousse au Chocolat

Frischer Obstsalat

HAUPTSPEISEN

Zartes Schweinefilet gefüllt mit Mett

Kabeljau an Weißweinsoße

Geschmorter Rinderbraten

vegetarische Option:
Spinatknödel an feiner Parmesansoße

BEILAGEN

Spätzle

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Brokkoli an Mandelblättchen

Grüne Bohnen

Kaisergemüse

Preis pro Person: 41,90 €

GRILL & CHILL – BARBECUE UNTER FREUNDEN

Sie planen ein Sommerfest mit einem leckeren Grillbuffet?

Dann genießen Sie doch die Köstlichkeiten des Sommers durch ein einmaliges Grillbuffet und lassen Ihr Sommerfest zu einem kulinarischen Höhepunkt werden!

Wir bereiten alles für Sie vor, damit Sie nur noch den Grill anheizen müssen und loslegen können.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Grillbuffet ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.





GRILLBUFFET „ITALIAN SUMMER“



ZUM GRILLEN

Hähnchenspieße mit Pesto Marinade

Putenröllchen, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten

Rinderröllchen mit Rucola und Parmesan

Bärlauch-Grillwürstchen

BEILAGEN

Gemüsespieße

Halloumispieße

Feta-Grillschalen

Überbackene Tomaten

SALATE UND VORSPEISEN

Tortellini-Salat

Tomaten-Avocado-Gurken-Salat

Tomaten-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum

Schinken-Melonen Platte

Antipasti Platte

Preis pro Person: 34,90 €

GRILLBUFFET „AMERICAN BBQ“



ZUM GRILLEN

Spareribs, mariniert

Schweinebauch, gewürzt mit Smokey-BBQ

Cheddar-Jalapeno-Bratwurst

Flanksteak, natur

SALATE UND VORSPEISEN

Coleslaw Salat

Nudelsalat

Gefüllte Wraps

BEILAGEN

Maiskolben mit Butter und Bacon

Maccaroni mit Käse

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Preis pro Person: 31,90 €

GRILLBUFFET „MIX GRILL HELLAS“



ZUM GRILLEN

Schaschlikspieße

Cevapcici

Putensteaks, mariniert

Wellenspieße vom Schwein mit Feta gefüllt

BEILAGEN

Ofengemüse

Feta-Grillschalen

Rosmarin-Knoblauch Kartoffeln mit Kräuterdip

SALATE UND VORSPEISEN

Bauernsalat

Tomaten-Brot Salat

Zucchini-Schiffchen

Krautsalat

Tsatsiki

Preis pro Person: 29,90 €

GRILLBUFFET „MEHLS KLASSIKER“



ZUM GRILLEN

Schweinenackensteaks, eingelegt im Hausgewürz

Rindersteaks in Kräuter-Knoblauchmarinade

Bauernbratwurst oder Bratwurstschnecken

Käsewurst

Grillfackeln

SALATE UND VORSPEISEN

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Krautsalat

Gurkensalat

BEILAGEN

Kartoffelgratin

buntes Gemüse

Gemüsespieße

Preis pro Person: 26,90 €

BEEF CUTS



Ein saftiges Stück Rindfleisch gehört zum Grillen einfach dazu. Doch welche Steak Cuts für den Grill gibt es eigentlich? Zuschnitte und deren Bezeichnungen variieren von Land zu Land und sogar zwischen einzelnen Metzgern und Köchen gibt es begriffliche Unterschiede. Die Steak-Kultur der USA hat diese Begriffe vornehmlich geprägt. Hier einmal eine kleine Übersicht über die wichtigsten Cuts.

RIB-EYE
Das Ribeye ist ein Cut aus dem vorderen Teil der Hochrippe. Es wird zwischen Nacken und Roastbeef geschnitten. Die durch das Fleisch verlaufende Marmorierung und das typische Fettauge machen das Ribeye besonders saftig und geschmacksintensiv. Unter Kennern ein beliebter Cut.

T-BONE
Das T-Bone wurde, wie der Name schon sagt, nach dem buchstabenähnlichen Knochen benannt. Es zählt zu den bekanntesten und klassischsten Steaks. Auf einer Seite des T-Knochens befindet sich das Filet, auf der anderen das Rumpsteak.

Flank Steak
Das Flank Steak wird aus dem Bauchlappen (bzw. Dünnung, Flanke) geschnitten. Es ist äußerst beliebt in Amerika. Wie die meisten aus dem Bauchlappen geschnittenen Stücke ist es sehr geschmacksintensiv. Das Flank Steak hat eine feine Fleischfaser, ist geringfügig marmoriert und geschmacklich mild.





Tomahawk Steak
Ein echtes Männersteak. Marmoriert, intensiv und saftig. Der Cut ist ein Rib Eye Steak mit Knochen und kommt aus der vorderen Rippe des Rinds. Der Knochen sorgt beim Grillen für einen besonders intensiven Geschmack. Der Zuschnitt hängt von der Dicke des Knochens ab. Ein Tomahawk ist meistens so groß, dass davon auch locker zwei Leute satt werden. Fun fact: seinen Namen hat der Cut übrigens seiner Form zu verdanken, die an den Tomahawk der Indianer erinnert.

Porterhouse Steak
Das Porterhouse Steak ist ein klassischer Steakhouse Cut. Es ist der gleiche Cut wie das T-Bone und hat genau wie dieses den typischen T-Knochen. Es wird allerdings weiter hinten aus dem Rind geschnitten, sodass der Anteil des Filets größer ist als beim T-Bone. Für viele Steakliebhaber ist es der beliebteste Cut, da es das Beste aus beiden Welten bringt: aromatisches Roastbeef und zartes Filet.



EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN.



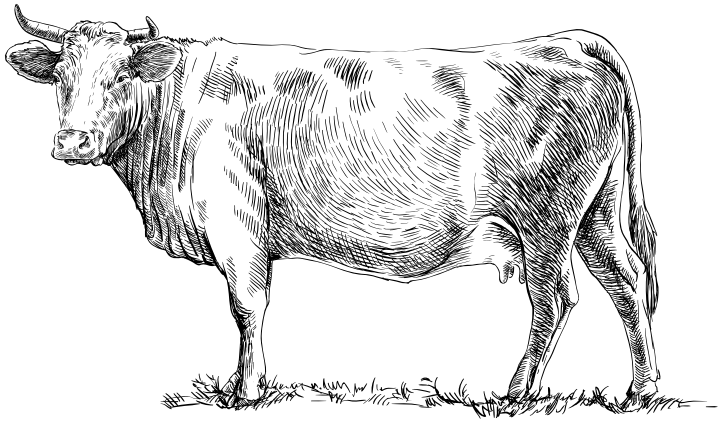
QUALITÄT wird in unserem Haus noch groß geschrieben! Woanders ein abgedroschener Spruch, bei uns oberste Maxime. Und das schon seit über 6 Jahrzehnten! Unser hohes Qualitätsversprechen ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung gepaart mit dem Anspruch die Besten zu sein.

Hohe Qualität beginnt bei der Auswahl ausgezeichneter Tiere. Daher übernimmt diese Aufgabe auch kein geringerer als der Chef höchstpersönlich. Der Besuch auf den Höfen der Lieferanten garantiert nicht nur die Wahl der besten Tiere, sondern ermöglicht auch einen dauerhaften Einblick über deren Haltungs- und Hygienestandards. Sämtliche Tiere werden im nächstmöglichen Schlachthof geschlachtet, wodurch zum einen anstrengende Tiertransporte gemieden werden, zum anderen wird das Tier vor einer unnötigen Stresssituation beschützt, welches sich selbstverständlich in der Beschaffenheit des Fleischs niederschlägt. Anschließend gelangt das Tier zu uns, wo es weiter verarbeitet und veredelt wird. Denn da wir uns sicher sein wollen, dass unsere hohen Qualitätsansprüche auch wirklich an jedem Schritt angelegt wurden, nehmen wir lieber alles gleich selbst in die Hand. So kombinieren erfahrene Metzgermeister handwerkliche Veredelung in einem modernen Arbeitsumfeld.

Und weil uns das alles noch nicht genug ist, geben wir alles, um jeden Tag ein bisschen besser zu werden.

Die Bilder dienen ausschließlich Dekorationszwecken | Fotos: Jan Abel Photography, www.istockphoto.com @la_puma, @Budimir Jevtic

DIE DEUTSCHE FÄRSE – UNSER BESTES!



WAS GENAU IST EIGENTLICH DIE DEUTSCHE FÄRSE?

Japanisches Kobe-Rind, US-Prime-Beef oder das klassische argentinische Rumpsteak sind bestimmt Jedermann ein Begriff und weltweit bekannte Rindfleisch-Sorten. Doch muss man Fleisch wirklich um den halben Globus fahren, damit wir in Deutschland ein zartes Steak auf dem Teller liegen haben?

Unsere jahrzehntelange Erfahrung und Streben nach Regionalität sowie Nachhaltigkeit sagen ganz klar: Nein! Denn auf unseren beheimateten Weiden steht ein riesengroßer Gaumenschmaus, der so manchen internationalen Rindern den Rang abläuft. Die deutsche Färse.

Die weiblichen Jungtiere, die noch nicht gekalbt haben, zeichnen sich insbesondere durch feine Fleischfasern sowie einer zarten Marmorierung aus. Nachdem wir das Fleisch haben abhängen lassen und es den perfekten Reifegrad hat, wandert es schlussendlich in den Verkauf, um von euch genossen zu werden.

Regional und gut eben.





Karl Mehl Fleischgroßhandel GmbH & Co. KG

Rodauer Straße 70
64625 Bensheim

T 06251-984450
info@landmetzgerei-mehl.de

Öffnungszeiten:

Büro	Mo-Fr:	8:00 – 16:30 Uhr
	Sa:	8:00 – 13:30 Uhr
Laden	Mo-Fr:	8:00 – 18:00 Uhr
	Sa:	8:00 – 13:30 Uhr

www.landmetzgerei-mehl.de

Follow us!

QUALITÄT. SEIT ÜBER 60! JAHREN

Foto: Jan Abel Photography | Gestaltung: lorbeerdesign.de