



# SPECIAL CUTS VOM RIND




**FLEISCH-EKSTASE FÜR ECHE KENNER:  
WARUM FLEISCHLIEBHABER DIESE STEAKS BRAUCHEN**

## Rinder Flank Steak

Art. 301175

Steaks aus dem Rinderbauch, am Knochen gereift, Bavette Flanchet, wie gewachsen, marmoriert, vac.


 ca. 1,5 kg, 2 - 3 Stück



## Art. 301176 Rinder Flat Iron Steak

Steaks aus dem Rinderschulterstück, am Knochen gereift, vac., wie gewachsen, marmoriert




ca. 1,5 kg 



## Rinder Hanger Steak

Art. 301179

aus der Rinderzwerchfellmuskulatur, am Knochen gereift, Onglet, wie gewachsen, marmoriert, vac.


 ca. 1,5 kg



## Art. 301177 Rinder Teres Major Steak

Steak aus der Rinderschulter, am Knochen gereift, Petite tender, wie gewachsen, marmoriert, vac.




ca. 1,5 kg 



## Denver Cut

Art. 301178

Steaks aus der Rinder-Hochrippe, am Knochen gereift, vac., wie gewachsen, marmoriert

 ca. 1,5 kg




# MEHR AUS UNSEREM TRUE WILDERNESS SORTIMENT

## Tomahawk-Steak

Art. 300965

Semi Dry Aged,  
mit Knochen, geschnitten,  
einzeln vac.


 ca. 1,2 - 1,6 kg / St.



## T-Bone Steak

Art. 301090

Deutsches Premium Rind,  
mit Knochen, vac.,  
wie gewachsen, marmoriert


 ca. 900 g



## Rinder RibEye

Art. 301139

Semi Dry Aged, am Knochen gereift,  
ohne Knochen, ohne Kette, vac.,  
wie gewachsen, marmoriert


 ca. 1,5 kg / St.



## Schweinecarree Dryage

Art. 301142

Schweinekotelett mit Rippen,  
am Knochen gereift, vac.,  
wie gewachsen, marmoriert


 ca. 2,5 kg



Art. 301067

## JB Roastbeef PAD

Steak Ready,  
ohne Kette,  
optimal gereift, vac.


ca. 5 - 6 kg 



Art. 301138

## Rinder Roastbeef

Semi Dry Aged, am Knochen gereift  
ohne Knochen, ohne Kette,  
wie gewachsen, marmoriert, vac.


ca. 3 - 4 kg / St. 



Art. 301140

## Rinder Filet o. Kette

Semi Dry Aged, am Knochen gereift,  
ohne Knochen, ohne Kette,  
wie gewachsen, marmoriert, vac.

ca. 2,5 kg / St. 



### Kirschnick | Ergolding

Am Industriegleis 10  
84030 Ergolding  
Tel. 0871 / 70 09-59  
E-Mail [bestellservice@kirschnick.de](mailto:bestellservice@kirschnick.de)

### Kirschnick | München

Ohmstraße 2  
85716 Unterschleißheim  
Tel. 089 / 32 21 10-22  
E-Mail [bestellservice@kirschnick.de](mailto:bestellservice@kirschnick.de)



PARTNER VON  
**intergast**

Angebot solange Vorrat reicht. Alle Preise in Euro  
zzgl. ges. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
Die Abbildungen können vom Original abweichen

Noch kein  
Instagram-Follower?



15.03.2026