Metzgerei Ammon

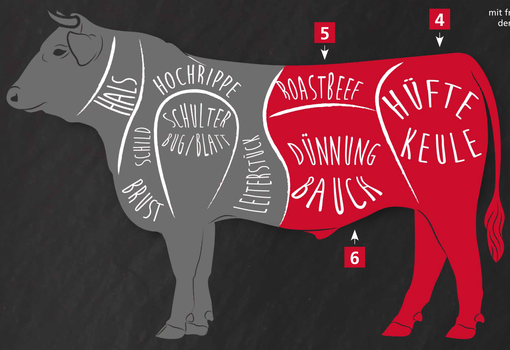
Feine Fleisch- und Wurstspezialitäten

RINDFLEISCH / BEEF

Teilstücke II – Hinterviertel

Made by carneo® DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

mit freundlicher Unterstützung der Fleischerschule Augsburg



4 KEULE / HÜFTE

4 Hüfte / Keule

4.2 Oberschale Topside

4.2.1 Oberschalendeckel-Rollbraten

4.2.2 Kluftsteaks

4.2.3 Rouladen

4.1 Fledermaussteak Spidersteak

4.3 Schwanzrolle

4.4 Bürgermeisterstück Tail of rump

4.8 Hüftsteaks Sirloin Steak

4.5 Tafelspitz Cap of rump

4.9 Runde Kugel Runde Nuss

4.6 Schwanzstück

4.10 Flache Kugel Flache Nuss

4.7 Schmale Hüfte Sirloin Filet

4.11 Nussdeckel

4.12 Beinscheibe Shank, bone-in

4.13 Rindergulasch aus der Hesse

5 ROASTBEEF

5 Roastbeef mit Knochen und Filet

5.1 Filet Tenderloin

5.1.1 Filetsteaks Tenderloin Steaks

5.2 Rundes Roastbeef

5.2.1 Flaches Roastbeef Strip Loin

5.2.2 Ribeye Cap

5.2.3 Rumpsteak

5.3 Filetkette Lagarto

5.4 T-Bone Steak

5.6 New York Stripes

5.5 Porterhouse Steak

6 DÜNNUNG / BAUCH

6 Dünnung / Bauch

6.1 Knochendünnung

6.2 Nachbrust

6.3 Bavette

6.4 Flank Steak

6.5 Outside Skirt Kronfleisch

6.6 Inside Skirt

6.7 Nierenzapfen Onglet

© B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

WWW.METZGEREI-AMMON.DE

Würzburger Straße 550 · 90768 Fürth-Burgfarrnbach

Tel. 0911 735035 · Fax 0911 755960