

WENIGER FLEISCH IST MEHR

ABACCO'S
STEAKHOUSE 

WARUM EMPFIEHLT EIN STEAKHOUSE, WENIGER FLEISCH ZU ESSEN?

Die Wahrheit ist: Wir lieben Fleisch! Ein gutes Steak ist nicht nur eines der wertvollsten Lebensmittel, es ist auch ein Fest für den Gaumen, ein kaum zu übertreffender Genuss.

Tatsache ist jedoch, dass Fleischkonsum zunehmend im Blickpunkt der Öffentlichkeit steht. Der Klimawandel und die Debatte rund ums Tierwohl bewegen immer mehr Menschen dazu, darauf zu achten, woher ihr Fleisch kommt und wie es um seine Qualität bestellt ist.

Wir begrüßen diese Entwicklung sehr, da auch für uns das Wohlergehen der Tiere an erster Stelle steht. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen erzählen, wer wir sind, woran wir glauben und nach welchen Maximen wir handeln. Es fängt damit an, dass wir nur mit Menschen zusammenarbeiten, die unsere Werte teilen. Und es endet mit einem ernst gemeinten Aufruf:

**ESST WENIGER FLEISCH —
UND WENN, DANN NUR DAS BESTE.**

Willkommen bei
Abacco's Steakhouse.



Menü

UNSER ANSPRUCH	Das wahrscheinlich beste Steak der Welt	6
	Alles eine Frage der Haltung	10
	Sonne, Wind und endlose Weiden	12
	Die Zeichen der Zeit	16
	Hereford und Black Angus – Geschmack in Zart	18
	Vom Besten das Beste	20
	Qualität kann man sehen	24
	Move. Cut. Finish to your taste.	28
	Es ist angerichtet	30
UNSERE PARTNER	Kein Weg zu weit	34
	Dan Morgan, Nebraska (USA)	36
	Manuel Loza, Rosario (Argentinien)	42
UNSERE CUTS	Kernig. Saftig. Will ich.	48
	U.S. Prime Steaks	50
	Argentinische Premium-Steaks	58
	Impressum	62



DAS WAHRSCHEINLICH BESTE STEAK DER WELT



BEI ABACCO'S STEAKHOUSE DREHT SICH ALLES UM DEN GRÖSSTMÖGLICHEN FLEISCHGENUSS. UNSEREN GÄSTEN DAS WAHRSCHEINLICH BESTE STEAK DER WELT ZU SERVIEREN, IST UNSERE LEIDENSCHAFT - AUS FREUDE AM GUTEN GESCHMACK.

Der entscheidende Unterschied zu vielen anderen ist, dass unser Qualitätsverständnis nicht erst beim Einkauf des Produktes beginnt. Sondern viel früher: bei der Geburt des Tieres, seiner Aufzucht, seiner Lebensqualität.

Aus diesem Grund überlassen wir nichts dem Zufall. Unsere Special- und Signature-Cuts importieren wir im exklusiven Direktbezug von eigenen Züchtern in Nebraska (USA) und Rosario (Argentinien). Bei den Steaks aus den USA bieten wir ausnahmslos Fleisch der höchsten Qualitätsstufe („U.S. Prime“) an. Ähnliches gilt für unsere argentinischen Steakspezialitäten, hier verwenden wir ausschließlich Premium Beef.

Unser Anspruch geht aber noch weiter: Als Gastgeber aus Leidenschaft möchten wir den Besuch unserer Gäste über den Fleischgenuss hinaus zu einem besonderen Erlebnis machen. Durch besonders freundlichen Service in einem ansprechenden Ambiente. Genießen Sie es!

DAS ABACCO'S GENUSSPRINZIP

1

VERANTWORTUNG

2

QUALITÄT

3

HOT ROCKS

4

AMBIENTE





Abacco's Rinder wachsen frei und in natürlicher Umgebung auf

Alles eine Frage der Haltung

WO FÄNGT BEWUSSTER FLEISCHGENUSS AN?

Auf dem Teller? Bei Abacco's Steakhouse lautet die Antwort: auf der Weide! Hier draußen (unsere Rinder kennen keine Ställe – dazu später mehr) entscheidet sich, unter welchen Bedingungen ein Tier lebt, was es frisst und wie groß sein ökologischer Fußabdruck ist. Beim Züchter wächst die Qualität des Fleisches – im wahrsten Sinne des Wortes.

Hat sich diese Erkenntnis erst einmal durchgesetzt, scheidet der Einkauf über den Fleischgroßhandel praktisch aus. Er bietet zu wenig Transparenz und keinerlei Einflussmöglichkeiten. Beides brauchen wir aber, um unsere Werte leben und unsere Vorstellungen von der Rinderzucht vermitteln zu können. Die Konsequenz: Abacco's Steakhouse bezieht sein Rindfleisch direkt von zwei ausgewählten Zuchtbetrieben in den USA und Argentinien.

Und ausgewählt heißt bei uns immer persönlich ausgewählt: Vor dem Beginn der Zusammenarbeit waren wir mehrfach bei den Züchtern vor Ort und haben uns ein Bild von ihrer Arbeit, den Lebensbedingungen der Tiere und den einzelnen Produktionsschritten gemacht. Bis heute besuchen wir die Betriebe in regelmäßigen Abständen, um uns mit den Ranchern auszutauschen und uns vom Zustand der Anlagen und der Tiere zu überzeugen. Nur so können wir für uns und unsere Gäste vollständige Transparenz schaffen und uns sicher sein. Im Laufe der Zeit sind so Beziehungen entstanden, die weit über ein professionelles Miteinander hinausgehen: Unsere Züchter sind unsere Freunde.

Der regelmäßige Austausch mit den Ranchern schafft Transparenz



Sonne, Wind und endlose Weiden

UNSERE TIERE LEBEN ARTGERECHT.

Die Bedingungen bei unseren Züchtern sind hierfür wesentlich besser, als es häufig in Europa der Fall ist. Sowohl in Argentinien als auch in den USA leben die Abacco's Rinder ständig unter freiem Himmel – auf ausgedehnten Weiden, die genug Auslauf bieten und die natürliche Herdenbildung ermöglichen. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von den dort wachsenden Gräsern, erst in den letzten Monaten werden sie zusätzlich mit einer ausgewogenen Getreidekost angefüttert. Hierdurch wird die feine Marmorierung unterstützt und der intensive Geschmack des Fleisches verstärkt. Unsere Züchter verzichten grundsätzlich auf die Zugabe von Antibiotika und Hormonen – wovon wir uns regelmäßig persönlich überzeugen.

Gräser und Wildpflanzen verleihen dem Fleisch einen unvergleichlich intensiven Geschmack



Den Tieren steht jederzeit frisches Grundwasser zur Verfügung

Ausgedehnte Weiden ermöglichen eine natürliche Herdenbildung



Wir respektieren die Bedürfnisse unserer Tiere und gewähren den Kühen die natürliche Mutter-Kind-Beziehung. Eine frühzeitige Trennung findet nicht statt. Dies bedeutet, dass Muttertier und Kalb zusammenleben, bis dieses geschlechtsreif wird – in der Regel vier bis sechs Monate. Auch dies gehört für uns zu einer artgerechten Haltung.



Die Zeichen der Zeit

KANN MAN RINDERZUCHT KLIMANEUTRAL BETREIBEN?

Keine leichte Frage. Aber ein lohnenswertes Ziel. Deshalb unterstützen wir in unserem Einflusskreis alle Anstrengungen, die zur Klimaschonung beitragen.

Zwei konkrete Beispiele: Unser Partner Dan Morgan von der gleichnamigen Ranch in Nebraska wurde 2013 mit dem „Environmental Stewardship Award“ für Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Dieser Preis wird nur an Züchter vergeben, die sich bei der Bewirtschaftung ihrer Flächen auf besonders nachhaltige Methoden im Hinblick auf Wasser, Flora und Fauna, Luft und Boden verdient gemacht haben. So ist die reine Aufzucht der Rinder auf der Morgan Ranch bereits heute klimaneutral, weil vollständig durch Wind- und Sonnenenergie abgedeckt. Ziel ist es, die komplette Produktion mittelfristig klimaneutral zu gestalten und zertifizieren zu lassen.



Der Familienbetrieb Santa María del Recuerdo nimmt am „Land-to-Market“-Nachhaltigkeitsprogramm teil



Mit dem „Environmental Stewardship Award“ werden in den USA ausgewählte Zuchtbetriebe für ihr Nachhaltigkeitsbewusstsein ausgezeichnet

In Argentinien hat es sich unser Partnerbetrieb Urien-Loza ebenfalls zum Ziel gesetzt, so klimafreundlich wie möglich zu produzieren. Der Schlüssel dazu sind CO₂- und methanreduzierende Maßnahmen und entsprechende Zertifizierungen. Beispiel Santa María del Recuerdo: Die Züchter dieser zum Produktionsverbund gehörenden Farm nehmen am „Land-to-Market“-Programm des renommierten Savory Institute teil. Schwerpunkte sind regeneratives Farming und die nachhaltige Aufbereitung des Bodens. Den Teilnehmern des Programms wird eine umfassende Ökosystem-Bilanz und ein dazugehöriges Programm zur Verbesserung der Bodenqualität und Klimaneutralität erstellt. Santa María del Recuerdo möchte erreichen, innerhalb der nächsten drei Jahre als klimaneutraler Betrieb eingestuft zu werden.

Hereford & Black Angus: Geschmack in Zart

BEI ÜBER 500 VERSCHIEDENEN RASSEN WELTWEIT IST ES EIGENTLICH KLAR: RIND IST NICHT GLEICH RIND.

Rasse, Herkunft und Haltung eines Tieres bestimmen den Geschmack und die Beschaffenheit des Fleisches in hohem Maße. Bei Abacco's Steakhouse konzentrieren wir uns auf zwei Rassen, die zu den beliebtesten überhaupt gehören. Und das aus gutem Grund.



HEREFORD



BLACK ANGUS

BLACK ANGUS

Die ersten Black-Angus-Rinder erblickten Mitte des 19. Jahrhunderts in Otschottland das Licht der Welt. Black Angus sind Schotten bis aufs Mark. Sie sind die nordischen Winter gewohnt, daher sehr widerstandsfähig und können das ganze Jahr problemlos im Freien verbringen. Angus Beef hat eine schönere, intensivere Marmorierung als die meisten anderen Fleischsorten. Dadurch ist es geschmacksintensiv, zart und bleibt selbst bei höheren Temperaturen noch richtig saftig.

HEREFORD

Das Hereford-Rind stammt aus Herefordshire in England, wo es bereits seit dem 17. Jahrhundert gezüchtet wird. Inzwischen haben die Tiere die ganze Welt erobert und weiden nicht mehr nur in ihrer britischen Heimat, sondern vor allem auch in Südamerika, den USA und Australien. Das Fleisch des Hereford-Rinds ist besonders zart und saftig, gleichmäßig marmoriert und herrlich aromatisch im Geschmack. Bei ganzjähriger Freilandhaltung weist es eine satte rote Farbe auf.

Vom Besten das Beste

DIE AUSWAHL DER BESTEN FLEISCHSTÜCKE FÜR ABACCO'S STEAKHOUSE BEGINNT BEREITS IN DEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN.

Hier wählen unsere Spezialisten gemeinsam mit den Züchtern die kräftigsten, vitalsten Tiere aus. Wenn die Rinder am Ende ihres Lebens zu den nahe liegenden Schlachtbetrieben gebracht werden, erfolgt dies unter Einhaltung der höchsten Tierwohlstandards: Rutschfeste Matten, die optimale Auslastung der Transportfahrzeuge und speziell ausgebildete Fahrer sorgen für möglichst wenig Stress. In den Betrieben angekommen, werden die Rinder vorsichtig ausgeladen und für 24 Stunden in schattigen Unterständen untergebracht, damit sie sich ausruhen und an die neue Umgebung gewöhnen können.

Nach der Schlachtung werden die Rinderhälften von unseren Fachkräften in Augenschein genommen und in verschiedene Qualitätskategorien eingeteilt. Wir sind besonders stolz darauf, dass unsere Züchter fast ausschließlich Rinder aufziehen, die die höchste Qualitätsstufe erreichen.



Die Rinder für Abacco's Steakhouse werden sorgfältig vor Ort ausgewählt



Die anschließende Kühlung der Rinderhälften erfolgt auf die bestmögliche, wenn auch kostenintensivste Weise: mit kalter, zirkulierender Luft. Das Fleisch wird mindestens 48 Stunden im Kühlraum kontrolliert heruntergekühlt, damit es sich entspannt und dadurch besonders zart und aromatisch wird. Die gängigen Verfahren der schnellen Kühlung mit Eiswasser lehnen wir kategorisch ab.



Jedes Teilstück ist aufgrund eines Rückverfolgungssystems eindeutig dem jeweiligen Zuchtbetrieb zuzuordnen

Die auf ca. 4 °C heruntergekühlten Karkassen gelangen schließlich in den Produktionsraum. Hier beginnt auf Basis strenger Temperatur- und Hygiene-richtlinien die Herstellung der exklusiven Abacco's Signature-Cuts. Dies übernehmen speziell ausgebildete Mitarbeiter, die hierfür nur wenige Schnitte brauchen. Ein qualifizierter Abacco's Mitarbeiter oder der Züchter selbst sind dabei grundsätzlich mit vor Ort. Das Rindfleisch wird auf den Tischen im Zerlegungsraum intensiv begutachtet, denn in diesem Schritt findet die wahre Auswahl statt: Sämtliche Qualitätsmerkmale, wie die Fleischbeschaffenheit, die Marmorierung, die Farbe und die Fettabdeckung, können erst hier abschließend bewertet werden. Die von uns ausgewählten Teilstücke werden gewogen und, falls sie einwandfrei sind, sofort mit dem Handelsetikett von Abacco's und mit einem Rückverfolgbarkeitsetikett gekennzeichnet.



Qualität kann man sehen

Unter Marmorierung versteht man die aderförmigen Fetteinlagerungen

Je mehr Fett das Muskelfleisch durchzieht, desto saftiger das Steak



Bei der Zubereitung schmilzt das Fett und gibt seinen buttrigen Geschmack an das Fleisch ab

DAS GEHEIMNIS EINES ZARTEN STEAKS LÄSST SICH IN ZWEI WORTEN ZUSAMMENFASSEN: MARMORIERUNG UND REIFUNG.

Je ausgeprägter die Marmorierung eines Steaks, desto höher die Qualität. Denn das fein verteilte Fett sorgt dafür, dass das Fleisch später beim Braten zart und saftig bleibt. Dabei ist Fett nicht gleich Fett: Tiere, die in Massentierhaltung leben, legen zwar durch das Mastfutter rasch an Gewicht zu, durch die mangelnde Bewegung und die zu schnelle Gewichtszunahme konzentriert sich das Fett aber nur in bestimmten Körperregionen, z. B. am Bauch. Tiere, die in einer Umgebung mit viel Auslauf und ohne industriell hergestelltes Futter artgerecht leben, wachsen zwar langsamer – die Aufnahme von frischen Gräsern und Kräutern verleiht ihrem Fleisch aber einen intensiveren Geschmack. Gleichzeitig sorgt das Leben auf ausgedehnten Weiden für ausreichend Bewegung, sodass sich das gesunde Fett langsam und gleichmäßig in den Muskeln anreichern kann.

Damit unsere Steaks ihr bestes Aroma entwickeln können, müssen sie langsam reifen. Je nach Steakart und Umgebungsfaktoren ist der optimale Reifegrad der Abacco's Special-Cuts nach 30 Tagen erreicht. Dann ist unser Fleisch besonders zart und geschmacksintensiv.

Naturbelassene Weiden und viel Auslauf tragen zur besonders zarten, schmackhaften Fleischqualität bei





Selbstbedienung: Salz und Mineralien ergänzen das Futter



Im Winter versammelt sich die Herde oft tagelang hinter Schutzwänden, um Wind und Kälte zu trotzen

Move. Cut. Finish to your taste.

Alle unsere Special-Cuts werden auf dem Original Schweizer Abacco's-Steakhouse-Brett serviert. Es besteht aus einem hinteren, bis zu 400 °C heißen und

Zu jedem Steak servieren wir unsere House Fries und drü husgmacht'i Sössli. Diese Beilagen können beliebig oft ohne Aufpreis nachgeordert werden
EN GUETE!



einem vorderen, warmen Stein. Das spezielle Material (Pietra Ollare/Speckstein) beziehen wir von einem Steinbruch im Kanton Graubünden. Das Garen auf dem heißen Stein ist wie Raclette und Fondue eine jahrhundertealte eidgenössische Tradition, die sich aus gutem Grund bewahrt hat: Steakzubereitung auf dem „Hot Stone“ ist gesellig, fettarm und ganz individuell.

Das Steak wird auf dem heißen Stein serviert. Der Gast zieht das Fleisch auf den vorderen warmen Stein herunter und schneidet es dort an. Die einzelne Tranche kann nun vom Gast nach Wunsch auf dem heißen Stein nachgegart werden. Ob „blue“, „rare“, „medium“ oder „well done“: Der persönliche Lieblingsgarpunkt ist so immer garantiert.

UNSER SPEZIELLES ZUBEREITUNGS-FINISH HAT NOCH EINEN WEITEREN VORTEIL: DAS STEAK, EGAL WIE GROSS, WIRD IMMER BIS ZUM LETZTEN BISSEN HEISS GENOSSEN!



1. MOVE

Steak vom hinteren heißen Stein auf den vorderen warmen Stein ziehen



2. CUT

Steak in dünne Scheiben schneiden



3. FINISH TO YOUR TASTE

Scheiben auf dem heißen Stein garen. Sie bestimmen Ihren individuellen und für Sie perfekten Garpunkt. Gerne bringen wir Ihnen jederzeit einen neuen heißen Stein



Es ist
angerichtet!

DER GENUSS EINES HOCHWERTIGEN STEAKS WÄRE NICHT KOMPLETT OHNE DAS ENTSPRECHENDE AMBIENTE.

Wir haben dafür gesorgt: Im Abacco's Steakhouse erwartet den Gast eine einladende Wohlfühlumgebung. Unser Einrichtungskonzept basiert auf der Kombination verschiedener Zonen: Es gibt eine auffällige Bar, bis zu sieben Meter lange Tische für große und kleine Gästegruppen sowie diskrete Chambres séparées, z. B. für geschäftliche Besprechungen und „Private Dining“. Der Look unserer Räume ist unverwechselbar: Decken und Wände sind in dunkler Farbe gehalten, Blickfänge wie Lampen und Bilderrahmen bilden dazu einen interessanten Kontrast. Die Verwendung echter Materialien wie Massivholz, Naturstein und Leder unterstreichen den wertigen Charakter von Abacco's Steakhouse.

Zu unserer Philosophie gehört, dass unser Fleisch nicht nur einigen Wenigen zur Verfügung stehen soll. Alle unsere Gäste sollen Zugang zum wahrscheinlich besten Steak der Welt haben. Deshalb bieten wir unsere Produkte zu

Hochwertige Weine, darunter exklusive Abacco's Private Label, machen den Genuss perfekt



einem fairen Preis an, der natürlich im Einklang mit dem Aufwand für die Aufzucht steht. Darüber hinaus können zu jedem Steak unsere drei hausgemachten Saucen und unsere House Fries ohne Aufpreis nachbestellt werden – so oft Sie mögen. Und: Zu einem kleinen Aufpreis können Sie auch alle anderen Beilagen unbegrenzt nachordern.

Last, but not least sind es die Menschen, die den Besuch im Abacco's Steakhouse zum Erlebnis machen: Unser freundlicher und kompetenter Service ist stets bereit, die Wünsche unserer Gäste in einen unvergesslichen Abend zu verwandeln.





KEIN WEG ZU WEIT

Um das qualitativ hochwertigste Fleisch zu finden, bereisen wir die ganze Welt. Unsere Suche nach den besten und nachhaltigsten Produktionsbetrieben hat zu zwei außergewöhnlichen Partnerschaften in den traditionellen Rindfleischnationen USA und Argentinien geführt.



DAN MORGAN, NEBRASKA (USA)

„Unser Versprechen ist einfach – es ist unser Name“

DIE BESCHAULICHE GEMEINDE BURWELL IN NEBRASKA IST FÜR ZWEI DINGE BEKANNT:

ihr jährlich im Juli stattfindendes Rodeo – und das wahrscheinlich beste Fleisch der USA. Es stammt von der „Morgan Ranch“, einem Familienbetrieb, der seit über 80 Jahren Rinder züchtet und einer der wichtigsten Partner von Abacco's Steakhouse ist. Vier Generationen von Morgans erzeugen unter der Leitung von Dan Morgan Produkte, die regelmäßig prämiert werden und in der Beef-Szene hochgeschätzt sind. Besonders freut uns, dass der Betrieb im Jahr 2013 mit dem „Environmental Stewardship Award“ für herausragende Naturschutzleistungen und Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurde.



Rindfleisch aus Nebraska setzt Qualitätsmaßstäbe, die Feinschmeckerherzen weltweit höherschlagen lassen

Die Morgan Ranch liegt im Herzen der Sandhills, des größten zusammenhängenden Gebiets von grasbewachsenen Sanddünen in der westlichen Hemisphäre. Die einzigartige Prärielandschaft befindet sich direkt über einer der größten unterirdischen Wasserressourcen der Welt, dem Ogallala-Aquifer, und zählt seit 1984 zu den National Natural Landmarks der Vereinigten Staaten. 85 % des natürlichen Lebensraums sind noch intakt, viele bedrohte Tierarten finden hier Zuflucht. Mit ihren riesigen Vorkommen an Weidegras und Präriekräutern, dem perfekten Klima und der verlässlichen Wasserversorgung gilt die Region als eines der besten Rinderzuchtgebiete überhaupt.

Die Weiden der Morgan Ranch umfassen mehr als 40 Quadratkilometer, auf denen sich die Rinder frei bewegen können. Auf den ausgedehnten, düngemittelfreien Prärieflächen fressen die Tiere ausschließlich Gras, das vor Ort wächst. Erst in den letzten 210 Tagen werden die Rinder zusätzlich mit einer Mischung aus Mais, Getreide, Klee und Heu angefüttert. So erhält ihr Fleisch einen noch intensiveren Geschmack.

Natürliche Wasservorkommen und gemäßigtes Klima schaffen auf der Morgan Ranch ideale Voraussetzungen für die Rinderzucht



Für die Morgans ist die Rinderzucht Tradition, Lebensstil, Verpflichtung und Leidenschaft zugleich, Die Familie kontrolliert alle Produktionsstufen persönlich: Aufzucht, Kalben, Auswahl und Klassifizierung, Transport, Überwachung von Schlachtung und Fleischproduktion, Verpackung und Versand. So stellt die Ranch sicher, dass ihr Fleisch immer von allerhöchster Qualität ist. Und das schmeckt man.

Vier Generationen unter einem Dach: Die Morgan Ranch existiert seit 1934 und wird nach wie vor als Familienbetrieb geführt







„Wir züchten hier das beste Fleisch der Welt“

Vor mehr als 25 Jahren schlossen sich Manuel Loza und sein Cousin Ernesto Facundo zusammen und brachten ihr Wissen über die Rinderzucht in das Unternehmen Urien-Loza ein. Heute gehören dem Firmenverbund rund 50 Züchter an, deren Fleisch in über 40 Länder exportiert wird. Urien-Loza besitzt das „Argentine Angus Beef“-Zertifikat von der „Argentine Angus Association“, die regelmäßig Qualitätskontrollen durchführt.



MANUEL LOZA, ROSARIO (ARGENTINIEN)

Der Norden der Provinz Santa Fe ist ein Zentrum der argentinischen Rinderzucht

Das Familienunternehmen hat seinen Sitz in Rosario, 300 km nordwestlich von Buenos Aires. Die Stadt liegt im Süden der Provinz Santa Fe – eine fruchtbare Region, die zur feuchten Pampa gehört und durch vielfältige Land- und Viehwirtschaft geprägt ist. Die weiten grünen Graslandschaften und ein besonders gemäßigtes Klima machen das Gebiet ideal für die Rinderzucht.

Die Abacco's Rinder von Manuel Loza verbringen das ganze Jahr über auf riesigen Weiden und können sich völlig frei bewegen. Dabei fressen sie ausschließlich die dort wachsenden Gräser, Blumen und Kräuter. In 15 m Tiefe liegt das Grundwasser, das durch Windtürme an die Oberfläche gepumpt wird. An manchen Stellen tritt das Grundwasser auch auf natürlichem Wege ans Tageslicht und bildet kleine Seen oder Wasseransammlungen, die

Unterschiedliche Grassorten, frisches Wasser und viel Bewegungsfreiheit ermöglichen ein artgerechtes Leben



Lebendige Tradition: Gauchos verrichten ihre Arbeit nach wie vor mit dem Pferd

sogenannten „lagunas“. Die Rinder haben somit jederzeit Zugang zu frischem Wasser. Erst einige Wochen vor dem Transport, kurz vor ihrem 2. Lebensjahr, wird ihre Ernährung durch einen Getreidemix erweitert, wodurch die Intensität des Geschmacks noch einmal verstärkt wird. Das Ergebnis dieser naturnahen Lebens- und Aufzuchtbedingungen ist der so typische reichhaltige Beefgeschmack, für den argentinisches Rindfleisch weltberühmt ist. Dabei verzichtet Manuel Loza gänzlich auf den Einsatz von Antibiotika und Wachstumshormonen. Die zertifizierte Aufzucht unter höchsten Animal-Welfare-Standards garantiert ein artgerechtes Leben für die Rinder.

Im gemäßigten und feuchten Klima der argentinischen Pampa wachsen unsere Rinder in Ruhe und ohne Stress heran



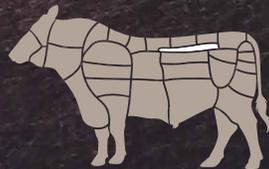


KERNIG. SAFTIG. WILL ICH.

Im Abacco's Steakhouse servieren wir unseren Gästen einige der berühmtesten Premium-Zuschnitte: Filet Mignon, New York Strip und Rib-Eye versprechen höchsten Fleischgenuss. Besonders stolz sind wir auf unsere Auswahl an weniger bekannten, aber absolut köstlichen Cuts wie Tri Tip oder Flank Steak. Wie Sie sich auch entscheiden – es wird unglaublich lecker!

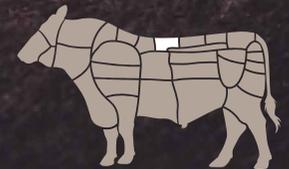
US Tenderloin Filet Mignon

Das edelste Steak des Rindes stammt aus der inneren Lendenmuskulatur. Die extrem zarte, fast butterartige Textur und der milde Geschmack machen dieses fein marmorierte Teilstück so begehrenswert.



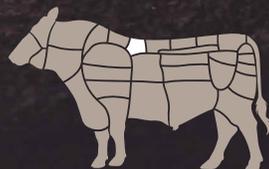
US New York Strip

Aus dem Roastbeef geschnittener Steak-Klassiker mit charakteristischem Fettrand und herrlich kerniger Textur. Begeistert durch seinen intensiven Geschmack mit kräftigen, fleischigen Noten.



US Delmonico Rib-Eye

Das Fettauge und die starke Marmorierung machen dieses Steak besonders saftig und geschmacksintensiv. Namensgebend ist der mittig liegende Rib-Eye-Kern, ein Muskelstrang, der wie ein Auge aussieht.



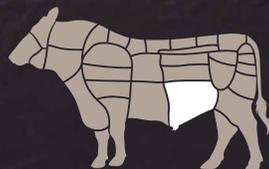
US Huftsteak

Das zarte Fleisch aus der Rinderhüfte ist die erste Wahl für Liebhaber magerer Steaks. Die feine Marmorierung unterstützt den würzigen Fleischgeschmack.



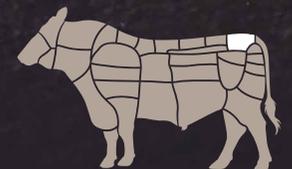
US Flank Steak

Der Flank-Cut ist ein echter Klassiker des US-Barbecues. Feinschmecker lieben das flache Stück aus dem unteren Rippenbereich, weil es trotz des geringen Fettanteils intensiv im Geschmack ist.



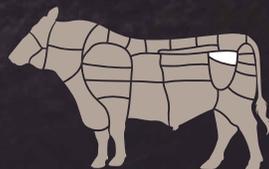
US Culotte

Eines der zartesten Stücke aus der oberen Hüfte, in Brasilien als „Picanha“ bekannt. Saftig, von feinem Fett durchzogen und intensiv nach Rind schmeckend.



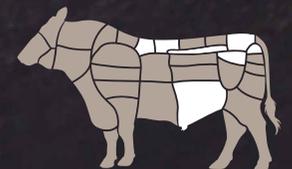
US Beef Tri Tip

Zartes, üppig marmoriertes Steak aus dem Inneren der Hüfte, in Deutschland als „Bürgermeisterstück“ bekannt. Das saftige Fleisch besitzt ein fantastisches Aroma.



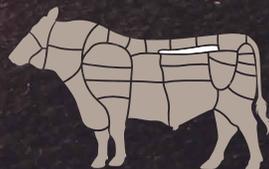
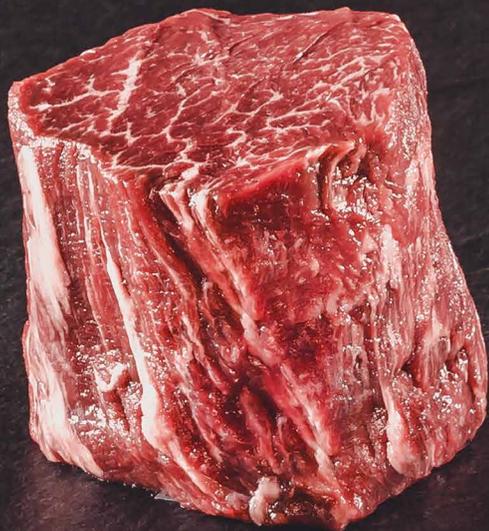
Hacktätschli

Unser Beef-Burger nach Schweizer Steakhouse-Art. 100 % US-Rindfleisch schaffen die ideale Basis für den perfekten Burgergenuss – saftig und super-lecker!



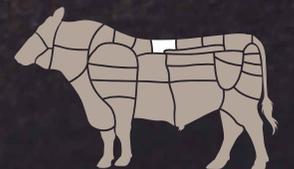
Argentinisches Rinderfilet

Das Beste und Feinste, was argentinisches Beef zu bieten hat. Zart, saftig, mit einzigartigem Aroma – eine absolute Delikatesse.



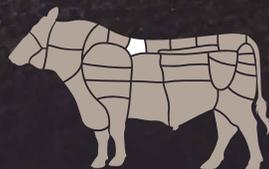
Argentinisches Rumpsteak

Das herzhaftes Rumpsteak entstammt dem Roastbeef aus dem hinteren Teil der Hüfte. Der typische Fettrand hält das gut marmorierte Fleisch bei der Zubereitung besonders zart und saftig.



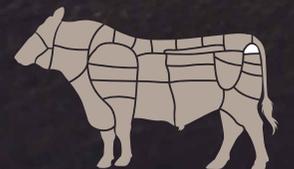
Argentinisches Entrecôte

Das geschmacksintensive, stark marmorierte Entrecôte ist ein beliebter Cut aus dem vorderen Rinderrücken und ähnelt dem amerikanischen Rib-Eye.



Argentinisches Huftsteak

Extramager und trotzdem saftig, das ist die argentinische Steakhüfte. Das Fleisch ist ähnlich mager wie Filet, besitzt aber einen kräftigeren Beef-Geschmack.



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

ABACCO'S STEAKHOUSE GmbH & Co. KG
Arsenalplatz 1, 71638 Ludwigsburg
info@abaccos-steakhouse.de
www.abaccos-steakhouse.de

REDAKTION:

Antonella Santoso, Public Relations | ABACCO'S STEAKHOUSE GmbH & Co. KG
Gisela Schnepfenhorst, Public Relations | ABACCO'S STEAKHOUSE GmbH & Co. KG
Marco Schenck | Nitribitt GmbH, Stuttgart

DESIGN:

Thomas Detlaf | Nitribitt GmbH, Stuttgart

DRUCK:

Druckerei Stoll Farbtreu, Esslingen

FOTOS/ILLUSTRATIONEN:

Peter Cramer, Courtney Bailey, Tim Gruber, Marty Steinhausen, Yugoslavia Estudio,
Helmut Flubacher, Lukas Bischoff

Nachdruck (auch auszugsweise), Vervielfältigungen jeder Art oder die Aufnahme in elektronische Datenbanken bedürfen der Zustimmung des Herausgebers und Quellenangabe.

