



Grill Klassiker

immer wieder lecker!



Krayer Krüstchen

Das Krüstchen ist ein zartes, saftiges Stück Fleisch aus dem Schweineschinken. Jedes zerlegte Schwein ergibt nur zwei Krüstchen. Aber für dieses schmackhafte Stück Grillfleisch lohnt sich der Aufwand!



Nackensteaks (Schwenksteaks)

Unsere Nackensteaks werden gleichmäßig geschnitten und grillfertig für Sie mariniert mit unserer hausgemachten „Klassik“ Marinade.



Mini-Grillhaxen

Unsere Mini-Grillhaxen sind zart, mager, mit kleinem Knochen und ohne Schwarte. Sie werden butterzart vorgegart und sind nach kurzer Grillzeit knusprig und lecker.



Spareribs (Leiterrippchen)

Unsere Spareribs werden über Nacht schonend vorgegart und auf Wunsch fix und fertig mariniert mit unserer hausgemachten BBQ Marinade

Abgerundet wird unser klassisches Grillsortiment durch Minutensteaks, Western Steaks, Holzfäller Steaks, Putensteaks, Grillbauch, Grillrippen, Gyrosspieße Hähnchenfiletspieße, Kräuter-Lammspießchen (sehr fein!) Rouladenspieße, Grillfackeln, Cevapcici und mehr.



Unsere Grillplatte oder doppelte Grillplatte:

12 bzw. 24 Teile in einer Aluschale zum Vorteilspreis!



Wurstchen

von klassisch bis feurig



Rostbratwurst

Unser Klassiker zum Grillen! Herzhaft gewürzt mit Pfeffer, Muskatnuss, Kardamom und Majoran.



Currygrillbratwurst

Pikant gewürzt mit gelber und grüner Thai Curry Paste, Pfeffer und englischem Curry.



Kalbsbratwurst

Nach original Schweizer Rezeptur. Fein gewürzt mit Pfeffer, Koriander, Kardamom und Muskatnuss.



Berner Rostbratwurst

Die deftige Grillwurst mit kross gebratenen Baconwürfeln und Goudakäse.



Käsegriller

Die Grillwurstspezialität mit original Schweizer Emmentaler Käse und Schnittlauch.



Trüffel-Grillbratwurst

Die "Feine" unter unseren Grillbratwurstchen. Mild gewürzt mit Pfeffer, Muskat, Kardamon und Trüffelpaste.



Bärlauchgriller

Kräftig gewürzt mit Ingwer, Muskatnuss, Kardamom und frischem Bärlauch.

Fleischerei-Schmidt.de

Genuss in seiner schönsten und exklusivsten Art ...

www.fleischerei-schmidt.de



JS
Catering
Eine Marke der Fleischerei Schmidt
www.jscatering.de



Unser Online-Shop
für Fleisch-Gourmets
und Wurst-Genießer
www.butcheria.de

Butcher[ia]
*Genuss in seiner schönsten
und exklusivsten Art ...*

Unser Grillprospekt 2016

Genuss in seiner schönsten und exklusivsten Art ...

Wir lieben, was wir tun.

Diese Passion leben wir jeden Tag.

Und das seit mehr als 100 Jahren.

Zur **Grillsaison 2016** bieten wir Ihnen eine exzellente und sehr große Auswahl an regionalen Steakspezialitäten, aber auch aus Irland, USA und Kanada an. Viele dieser Spezialitäten halten wir für Sie vorrätig, oder werden sie mit ein wenig Vorlaufzeit für Sie beschaffen. Immer in hervorragender Qualität und Güte.

Natürlich haben wir auch wieder unsere Klassiker im Sortiment. Vom Nackensteak, über das Putensteak bis hin zum Kräuter-Lammspießchen, vom Rostbratwürstchen, über die Käsegriller bis hin zur Trüffel-Grillbratwurst.

Es ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Und wir bieten auch in diesem Sommer unsere täglich frischen, hausgemachten Salate an, sowie unser Schmidts Sößchen und Currysauce im Glas aus eigener Herstellung. Und noch vieles mehr!

Unser Bestreben ist es, Ihnen ein rundherum perfektes Grillvergnügen zu bescheren.

Sprechen Sie mich persönlich an, ich berate Sie gerne. Telefon.: 0201 / 859190



Viele Grüße

Ihre Julia Schmidt

Fleischermeisterin und Inhaberin



Steaks! Steaks! Steaks!

Was ist „Schmidts Qualitäts-Rindfleisch“?

In unserem Betrieb zerlegen wir junge, weibliche Weiderinder aus der Region. In der Fachsprache nennt man sie „**Färsen**“.

Das Fleisch der Färsen ist besonders reich an gutem, intramuskulärem Fett. Dieses schmilzt beim Grillen oder Braten und sorgt für ein wunderbares Fleischaroma. Das liegt daran, dass Färsen langsamer und auf der Weide aufwachsen. Daher haben sie kein so hohes Schlachtgewicht. Die Färsenaufzucht ist wirtschaftlich weniger attraktiv und so sind Färsen eine echte Rarität. Aber wir wollen nichts anderes!

Das Fleisch ist zwar teurer, aber es lohnt sich. Der Gewinn ist mehr Genuss für Sie.



Färsen Rumpsteak 42 Tage Dry Aged

vom jungen, deutschen Weiderind aus eigener Zerlegung. 42 Tage am Knochen gereift!



Färsen Ribeye Steak

vom Weiderind aus eigener Zerlegung, aber auch vom US Beef aus Texas oder Canadian Heritage Beef



Färsen Filetsteak

butterzarte Filetsteaks von unseren Färsen aus eigener Zerlegung und Reifung



Färsen Hüftsteak

das klassische Grillsteak, schmeckt sehr gut mariniert mit unserer hausgemachten Marinade „Knoblauchpfeffer“



Steaks! Steaks! Steaks!



Tomahawk**

(Stückgewicht ca. 1 kg)

Der Hingucker auf jeder Grillparty!
Ein XXL Steak am Rippenknochen, vom irischen Weideochsen.



Flanksteak / Bavette**

ein großes, flaches Steak (Stückgewicht ca. 700g) aus der Flanke des irischen Weideochsen.

Und es gibt noch so viele weitere trendige Steak-Spezialitäten die nun auch in Deutschland immer mehr Liebhaber finden.

Zum Beispiel das saftige **Flat Iron Steak****, aus der Rinderschulter. Geschnitten von unseren jungen Färsen ist es nach ausreichender Reifung ein zartes, aromatisches und extrem saftiges Stück Fleisch.

Oder das **Hanging Tender****, in Frankreich als **Onglet** bekannt und schon lange geschätzt. Hier geht es um den **Nierenzapfen** vom Rind. Sehr zart und saftig und bei uns grillfertig pariert für Sie.

Auch das **Outside Skirt****, bei uns Saumfleisch oder Kronfleisch genannt, ist ein Steak welches in Deutschland nur „eingefleischten“ Grillfans bekannt ist. Und denen schmeckt es richtig gut!

**** zur Zeit nur auf Vorbestellung**