


Wirtshaus & Kultur

WAGYU
TASTING

am Freitag, den 07. November, ab 17:00 Uhr - NUR MIT RESERVIERUNG



Begriff & Herkunft: „Wagyu“ stammt aus dem Japanischen („wa“ = japanisch, „gyu“ = Rind) und bezeichnet Rinderrassen, die ursprünglich aus Japan kommen.

Rasse & Marmorierung: Charakteristisch ist die feine, gleichmäßige Fettmarmorierung (intramuskuläres Fett) – das Fett ist nicht nur außen, sondern durchzieht das Muskelfleisch.

Geschmack & Struktur: Wagyu-Fleisch wirkt besonders zart, fast buttrig, mit einem intensiven, vollmundigen Geschmack. Das Fett schmilzt früh und sorgt für Saftigkeit und Aroma.

RESERVIERUNG: Tel.: 0151 64305048 oder 08504 9569262 - E-Mail: info@lindlbauer-tittling.com
Gasthaus Lindlbauer - Marktplatz 9 - 94104 Tittling - www.lindlbauer-tittling.com


LINDLBAUER
Wirtshaus & Kultur



VORSPEISE

Classic "Wagyu" Carpaccio

Diese Komposition umfasst einen Mix aus Blattsalaten,
gereiftem Parmesan und Olivenöl.

HAUPTGANG

Wagyu-Beef-Burger

Wagyu-Rindfleisch-Patty, frisches Brioche-Brötchen,
gebackene Zwiebeln, knackige Gurken, Eisbergsalat und BBQ-Sauce.

Wagyu-Grill

Zarte Stücke gebratenes Wagyu-Rind in klarer Rinderbrühe
mit geschmortem Karotten- und Selleriewurzelgemüse.
Serviert mit Apfelpüree, frisch geriebenem Meerrettich
und Sauce Hollandaise.

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu

Menüpreis: 89,- €

Preis ohne Vor- und Nachspeise: 79,- €

RESERVIERUNG: Tel.: 0151 64305048 oder 08504 9569262 - E-Mail: info@lindlbauer-tittling.com
Gasthaus Lindlbauer - Marktplatz 9 - 94104 Tittling - www.lindlbauer-tittling.com