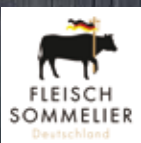




125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# FLEISCH KUNST

MIT TRADITION SEIT 1898



**STEAK &  
GRILL BOOKLET**  
FÜR FLEISCH-FANS



### Geschäftsempfehlung.

Einem verehrt. hiesigen, sowie auswärtigen Publikum die ergebene Mitteilung, daß ich die von Herrn Ch. Re. h hier, oberer Markt, erworbene

## Schweinemetzgerei

am 2. April übernehme.

Es wird mein Bestreben sein, durch Verabreichung guter Waare meine werthen Kunden in jeder Weise zufrieden zu stellen.

**Vorachtungsvoll**

**Kaspar Faber, Schweinemetzger.**



K. FABER

# K. Faber · Charcutier · Bad Kissingen

Telephon 422
Kgl. bayer.
Hoflieferant
Telephon 242





M E T Z G E R E I  
**FABER**

— Feine Kost seit 1898 —

**„ES MUSS JA NICHT  
JEDEN TAG FLEISCH & WURST  
SEIN, ABER WENN DANN  
BESTE QUALITÄT!“**

... sagt Thomas Faber, selbst gelernter Metzger, Koch und als zertifizierter Fleischsommelier einer der Top-Experten in Deutschland, wenn es um hochwertiges Fleisch geht.

In diesem Booklet präsentieren wir Ihnen alles Wissenswerte, unsere Philosophie und viele Tipps rund um's Thema Fleisch.

Bereits unser Gründervater Kaspar Faber kam als „Charcutier“ und königl. bayer. Hoflieferant zu Ehren. Noch heute, seit 125 Jahren, pflegen wir die Handwerkskunst mit handverlesenen Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten.

Denn erstklassige Fleisch- und Wurstprodukte sind unsere Passion, für die sich unsere Mitarbeiter Tag für Tag einsetzen.

Vom Metzger bis zum Koch und im fachkundigen Verkauf engagieren sich unsere gelernten Fachleute für Ihr kulinarisches Wohl.

Hierfür stehen wir mit unserem guten Namen.

Mit kulinarischen Grüßen  
Ihr Faber Team





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# ALLERBESTE QUALITÄT

Unsere FABER Schinken- & Wurstspezialitäten beginnt bei der verantwortungsvollen Auswahl eines ganz besonderen Rohstoffs: Fleisch.

Daher verdient die Verarbeitung von Lebewesen / Tieren unsere besondere Aufmerksamkeit und Achtung.



## RINDFLEISCH

erhalten wir direkt geschlachtet aus der Region und setzen hier auf beste Qualitäten von Färsen-Rindern, die wir jede Woche selbst zerlegen und vor allem zur Reifung unseres hochwertigen Dry-Aged-Beefs verwenden.



## REGIONALES & INTERNATIONALES SCHWEINEFLEISCH

Unsere Schweine stammen aus Tierwohlstallungen von Landwirten aus der nahen Region. Geburt und Aufzucht sind regional fränkisch, denn damit sind die Wege vom Bauern zum Schlachthof kurz und schonend. Dies garantiert beste Handwerksqualität.



## GEFLÜGELFLEISCH

Gegrilltes oder langsam gegartes Geflügelfleisch ist ein echter Genuss. Auch hier legen wir Wert auf absolute Frische, Qualität und Herkunft z.B. in Zusammenarbeit mit namhaften Qualitätslieferanten wie Kikok oder Label-Rouge aus Frankreich.



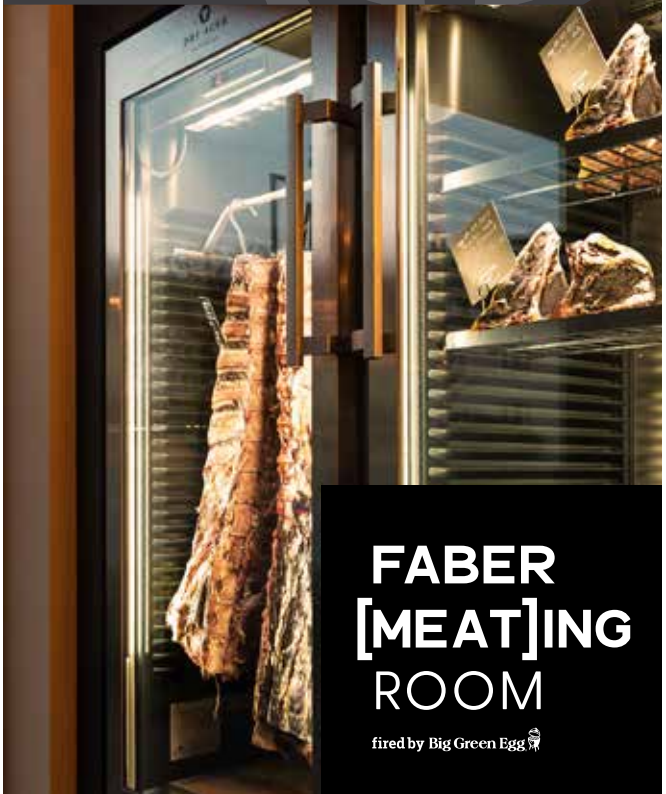


125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# DRY AGED BEEF

## WIR HÄNGEN FÜR EUCH AB

Für unser Dry-Aged Beef verwenden wir nur von unseren Handwerksmeistern und vom Fleischsommelier handverlesene Fleckvieh Färsen-Rinder aus der Region. Die Zerlegung erfolgt bei uns im Haus und danach reifen wir die edlen Stücke nach alter Metzgerskunst ca. 4 Wochen im Dry-Aging Verfahren in unserem [MEAT] ING ROOM. Danach erfolgt der fachgerechte Zuschnitt.



**FABER**  
**[MEAT]ING**  
**ROOM**

fired by Big Green Egg 

# DRY AGED CLUB STEAK

VON DER HEIMISCHEN  
RHÖN-FÄRSE



## **DAS CLUB-STEAK**

wird aus dem Mittlerrücken geschnitten und ist von einer Fettschicht umgeben.

**GEWICHT** » 400 - 600 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT** » Als sogenannter Profi-Cut hat es eine Dicke von ca. 4,5 cm bis 5 cm

**GUT ZU WISSEN** » Auf dem Grill kann man ein Club-Steak bei entsprechender Dicke auch auf den Knochen stellen und so in Ruhe ziehen lassen. Erstens benötigt das Fleisch direkt am Knochen immer am längsten zum Garen und zweitens kann man das Steak so weitergaren, ohne dass die Fleischseiten verbrennen.

# DRY AGED RIB-EYE STEAK

VON DER HEIMISCHEN  
RHÖN-FÄRSE



## **DAS RIB-EYE-STEAK**

stammt aus der Hohen Rippe, dem vorderen Teil des Rückenstranges. Der Name kommt von dem charakteristischen Fettkern, dem „Auge“.

**GEWICHT** » 400 bis 600 Gramm und mehr

**FLEISCH/STEAK CUT** » Aus dem Kern der Hochrippe, ohne Hochrippendeckel und Knochen. Saftig und zart, mit besonders viel Eigengeschmack.

**GUT ZU WISSEN** » Wegen seiner Geschmacksintensität ist das Rib-Eye-Steak für viele der Favorit unter den Steaks.

# DRY AGED T-BONE STEAK

VON DER HEIMISCHEN  
RHÖN-FÄRSE



## DER KLASSIKER

benannt nach der T-Form des Knochens.  
Auf einer Seite des „T-Knochens“ mit Roastbeefanteil und Filetanteil.

**GEWICHT** » 500 bis 800 Gramm, manchmal bis zu 1500 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT** » Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inklusive Filet.

**GUT ZU WISSEN** » T-Bone-Steak und Porterhouse-Steak werden aufgrund des ähnlichen Cuts manchmal synonym verwendet. Der Filetanteil ist jedoch geringer als beim Porterhouse-Steak. Beim Grillen sollte das Filetstück idealerweise etwas weniger Hitze abbekommen.

# DRY AGED PORTERHOUSE- STEAK

VON DER  
HEIMISCHEN  
RHÖN-FÄRSE



**DER „GROSSE BRUDER“ DES T-BONE-STEAKS** –  
der gleiche Cut, aber schwerer und mit größerem Filetanteil.

**GEWICHT** » bis zu 900 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT** » Roastbeef mit Filetanteil auf der anderen Seite des langen T-Knochens, 3 bis 6 cm dick.

**GUT ZU WISSEN** » Das „Porterhouse-Steak“ ist sozusagen der „König unter den Steaks“. Die Herkunft des Namens stammt angeblich von der Bezeichnung britischer und amerikanischer Gasthäuser ab, in denen das Bier Porter ausgeschenkt wurde.





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# IRISCHES TOMAHAWK JOHN STONE

**GEWICHT** » je nach Zuschnitt/ Portion ca. 0,8 - 1,2 kg

**FLEISCH/STEAK CUT** » Einzigartiger Geschmack und Textur – der maskuline Steak-Cut für Kenner.

**GUT ZU WISSEN** » Aufzucht und Haltung in mildem, ozeanischen Klima bei beinahe ganzjähriger Weidehaltung. Kräuter und Gräser der satten Weiden sorgen für einen aromatischen, einzigartigen Geschmack des Fleisches. Ideal auch für 2-3 Personen.

**TIPP** » Kerntemperaturfühler verwenden.



FOTO » BORA

# US PRIME BEEF BLACK ANGUS RIB-EYE

CREEK STONE  
FARMS\*  
KANSAS



**GEWICHT »**  
je nach Zuschnitt/Portion  
ca. 350 - 500 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT »** Eines der am stärksten marmorierten Teilstücke des Rindes mit besonders intensiver Beef-Aromatik bei absoluter Zartheit. Charakteristisches Fettauge.

**GUT ZU WISSEN »** Creek-Stone gehört zu den besten Black-Angus Erzeugern der Welt. Weidehaltung mit ca. 120 Tagen Maisfütterung. Wachstumshormone oder Antibiotika dürfen nicht eingesetzt werden. Perfekter Cut zum Grillen, am Besten nicht zu dünn geschnitten. Wunderbar mit frischem Pfeffer und Kräuterbutter.

\*Alternativ nach Verfügbarkeit auch von anderen Züchtern, z.B. Jacks Creek Australien.

# DRY AGED BLACK ANGUS HANGING TENDER

ONGLET



**GEWICHT »** je nach Zuschnitt/Portion ca. 1 - 1,2 kg

**FLEISCH/STEAK CUT »** Der Geheimtipp, das „hängende Zarte“ ist auch deshalb Besonders, weil es immer nur eins pro Rind gibt.

**GUT ZU WISSEN »** Dieser Cut, auch „Nierenzapfen“ genannt, überzeugt durch seinen intensiven Beefgeschmack und seine besondere Zartheit. Deshalb empfehlen wir nur mit etwas Salz und Pfeffer zu würzen und das Fleisch dann dünn gegen die Faser aufzuschneiden.



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# BLACK ANGUS FLANK STEAK

AUS DER FLANKE DES RINDES

**GEWICHT** » je nach Zuschnitt/Portion ca. 0,8 - 1 kg

**FLEISCH/STEAK CUT** » Einer der Klassiker in den USA und auch in Deutschland immer bekannter. Relativ mager, aber dennoch intensiv im Geschmack, stammt dieser Cut aus der Flanke des Rindes.

**GUT ZU WISSEN** » Das Flank eignet sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen, aber auch zum Sous-Vide garen.



FOTO » BORA

# US BLACK ANGUS BAVETTE



## **GEWICHT »**

je nach Zuschnitt/Portion ca. 250 - 350 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT »** Langfasrig und gut marmorierter Steak Cut (zwischen Brisket und Flanksteak gelegen), der hierzulande weitgehend unbekannt ist, aber von Kennern absolut favorisiert wird. Besonders intensive Beef-Aromatik.

**GUT ZU WISSEN »** Die Zubereitung erfordert ein wenig Geschick. Scharf gegrillt und gegen die Faser dünn tranchiert empfehlen wir, diesen Cut mit Pfeffer und Olivenöl zu servieren. Purer Genuss.

# US BLACK ANGUS STEAK-HÜFTE



**GEWICHT »** je nach Zuschnitt/Portion

**FLEISCH/STEAK CUT »** Mageres Teilstück aus der Keule. Die Steakhüfte eignet sich zum Schmoren oder Kurzbraten. Als Steak serviert kommt die typische, kräftige Black-Angus Aromatik am Besten zur Geltung.

**GUT ZU WISSEN »** Bei der Zubereitung von Hüftsteaks gilt: Scharf anbraten / grillen und dann am Rand des Grills oder im Ofen bei ca. 70-80 °C ruhen lassen.

# RUMP STEAK



## **DAS RUMP-STEAK**

stammt aus dem Roastbeef und wird aus dem hinteren Teil des Rückenstranges geschnitten.

**GEWICHT** » 200 - 250 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT** » Das Rump-Steak verfügt über einen einseitig schmalen Fettrand und eine gleichmäßige Marmorierung.

**GUT ZU WISSEN** » Der Geschmack ist eher kräftig, die Textur etwas bissfester. Es eignet sich auch aufgrund der ausgeprägten Aromatik z. B. hervorragend zur Zubereitung eines „Tagliata di manzo“ – also dünn geschnittene Streifen, zartrosa gebraten, mit etwas Rucola, Grillgemüse und Olivenöl serviert.

# FILET STEAK



## **DAS FILET-STEAK**

ist ein zarter langer Muskelstrang im Lendenbereich und das wertvollste Teilstück des Rindes.

**GEWICHT** » 150 - 300 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT** » Da dieser Muskelbereich kaum genutzt wird, ist dieses Teilstück sehr zart und mager. Hieraus werden u. a. Filet-Steaks und sogenannte „Chateaubriands“ – doppelte Filetstücke – aus dem dicksten Teil des Filets geschnitten.

**GUT ZU WISSEN** » Das Rinderfilet ist mit 3% bis 4,5% Fettanteil sehr mager. Es eignet sich hervorragend zum Kurzbraten.

HANDCRAFTED

RIND 

# FABER BEEF BURGER

100% FÄRSEN RIND FLEISCH  
AUS DER RHÖN

**GEWICHT** » Patty à 150g

**FLEISCH** » Aus hochwertigem und reinem Färsen-Rinderhackfleisch aus eigener Zerlegung.



**GUT ZU WISSEN** » Die Burger-Patties sind schockgefrostet und können somit tiefgekühlt, jederzeit griffbereit, zur nächsten BBQ aufbewahrt werden.

**TIPP** » Am besten schmeckt der Faber Burger natürlich frisch vom Grill und mit unseren eigens dafür kreierten Burger-Buns und unserem #männerglück.

# KALBS- RÜCKEN STEAK



**GEWICHT** » 150 - 250 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT** » Dieses Kalbsrücken-Steak stammt aus dem Kotelettstrang und verbleibt am Knochen. Das Kotelett, auch Kalbssattel genannt, ist ein beliebtes Kurzbratstück.

**GUT ZU WISSEN** » Das Kalbfleisch besitzt einen feinen Geschmack und muss deshalb nicht ganz so stark gewürzt werden. Es lässt sich prima mit vielerlei Zutaten z.B. Bärlauch, Spargel bis zu Pfifferlingen oder Steinpilzen kombinieren. Wegen geringer Fettmarmorierung nicht zu lange braten.





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# STEAK'S BEST FRIENDS

FABER GRILLRUBS &  
GRILLSAUCEN BY



**FABER GRILLRUBS & GEWÜRZE** gibt es, passend zu jedem Fleisch, vom klassischen Steak-Pfeffer über verschiedene BBQ-Rubs bis zu „Chickens mediterran“. Dabei finden nur edle Rohgewürze vom Meersalz, über Paprika, Kreuzkümmel oder verschiedene Pfeffersorten Verwendung. Und das alles natürlich ohne Geschmacksverstärker und unnötige Zusatzstoffe. Perfekt zum Kurzbraten oder Grillen, aber auch zum Sous-Vide garen.

**FABER GRILLSAUCEN** eignen sich perfekt zum Grillvergnügen und passen nicht nur zu Rindfleisch, sondern auch zu Schweine- oder Geflügelfleisch und Fisch. Die Saucen wurden von uns für Sie ausgewählt und werden speziell für Faber hergestellt. Dabei verzichten wir auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern. Diese FABER Grillsaucen sind zudem glutenfrei.

# IBÉRICO CARRÉE

## VOM EICHELSCHWEIN

### **DAS IBÉRICO CARRÉE**

saftig und aromatisch mit charakteristischem Knochen und fester Fettschicht

### **GEWICHT »**

je nach Zuschnitt ca. 180 - 250 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT »** Das Carrée oder Kotelett kann einzeln portioniert oder am Stück gegart werden.

**GUT ZU WISSEN »** Im Freien gezüchtet eine der letzten Schweine-rassen Europas mit Weide- und Auslaufhaltung. Feine intramuskuläre Fettmarmorierung durch die Ernährung mit Eicheln, Gerste, Mais und Weizen. Das Fett weist einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren auf. Super Fleischaromatik und sehr zart.



# SECRETO

## DAS GEHEIME FILET

**GEWICHT »** ca. 300 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT »** Das Secreto liegt, wie der Name besagt etwas versteckt zwischen Rücken und Rückenspeck.

**GUT ZU WISSEN »** Das etwas stärker marmorierte, fächerförmige Teilstück ist ein Liebling der spanischen Kreativküche. Es ist aromatischer und saftiger als magerer Schweinerücken. Wir empfehlen, es zu grillen und gegen die Faser dünn zu tranchieren oder auch Sous-Vide zu garen.



# KACHELFLEISCH

## VOM HEIMISCHEN LANDSCHWEIN



**DAS KACHELFLEISCH**  
auch Deckelchen, Spidersteak  
oder Fledermaus genannt.

**GEWICHT** » ca. 100 - 120 Gramm

**FLEISCH/STEAK CUT** » Dieser Cut wird von unseren  
Handwerksmeistern aus der Keule geschnitten und ist längst in  
Vergessenheit geraten.

**GUT ZU WISSEN** » Das Kachelfleisch eignet sich zum Kurzbraten  
z.B. als paniertes Schnitzel oder in Streifen geschnitten z.B. süß/sauer  
mit Teriyaki-Sauce. Der Geschmack und die Konsistenz erinnern  
ein wenig an Geflügelfleisch.

# PRESA

## VOM HEIMISCHEN LANDSCHWEIN



**DAS PRESA**  
ist ein neuartiger Cut, auch „Nackentilet“ genannt

**GEWICHT** » am Besten portioniert in kleine Medaillons

**FLEISCH/STEAK CUT** » Das Presa wird aus dem Schweinenacken  
mit handwerklichem Geschick ausgelöst und ca. eine Woche gereift.

**GUT ZU WISSEN** » Das Presa eignet sich als wunderbar zartes und  
mageres Medaillon zum Grillen oder Braten.



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# WIR FEIERN 125 JAHRE!

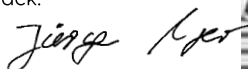
ECHTE LEIDENSCHAFT FÜR'S HANDWERK



# UNSER TEAM: METZGER, METZGERMEISTER, GRILL-PROFIS, KÖCHE & FLEISCHSOMMELIER

## METZGERMEISTER JÜRGEN UNGER

„Als Metzgermeister in unserer Handwerksproduktion kümmere ich mich Tag für Tag um Frische und Qualität unserer hausgemachten Wurst- und Schinkenprodukte. Dabei legen wir viel Wert auf eine traditionelle Herstellung, handwerkliche Verarbeitung, sorgsame Auswahl von Rohstoffen und Zutaten und besten Geschmack.“



## HANDWERKSMETZGER & GRILL- EXPERTE MARCEL WAGENBRENNER

„Als Handwerksmetzger in unserer Produktion liegt mein Augenmerk auf all unseren leckeren Wurst- und Schinkensorten. Darüber hinaus bin ich als Grill- und Steakfan sowie Big Green Egg- Experte nicht nur für das Dry-Aging des hochwertigen Rindfleisches in unseren Reifeschränken zuständig, sondern auch Ansprechpartner für alle Themen rund um's Grillen, Steaks, BBQ & Co.“

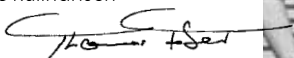


## METZGER, KOCH & FLEISCHSOMMELIER THOMAS FABER

„Als Metzger, Koch und Fleischsommelier darf ich in 4. Generation jeden Tag mit einem tollen Team aus „Genusshandwerkern“ zusammenarbeiten und meine Ideen einbringen. Das Metzgerhandwerk liegt sozusagen in meiner DNA.

Sprechen Sie unser Team an, wenn es um Grillen, Fleisch und Genuss geht.

Wir freuen uns, Sie kulinarisch zu beraten.“





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# RAN AN DEN GRILL!

HOL' DIR DEIN GRILLFLEISCH  
VON DEN PROFIS





# GRILLSPEZIALITÄTEN AUS UNSERER HANDWERKSMETZGEREI

## GRILLFLEISCH, BRATWURST & CO.

Für Deinen perfekten Grillgenuss bekommst Du bei uns alles, was das Herz begehrt. Special-Cuts vom Schwein, wie z.B. Presa oder Kachelfleisch sind bei uns gefragt, genauso wie die tolle Auswahl unserer hausgemachten Bratwurstsorten: Salsicce, Feuergriller, Flammkuchenbratwurst, Jalapeno-Cheese-Bratwurst und natürlich unsere Jubiläumsbratwurst mit GIN – das sind nur einige unserer abwechslungsreichen Kreationen! Komm' vorbei und lass dich grillspirieren!



## DEINE FABER GRILL-BOX

Wir stellen Dir Dein Grillpaket zusammen. Frisches Geflügel aus speziellen Haltungsprogrammen, regionales Schweinefleisch vom Landwirt, Grillspezialitäten, FABER Beef Burger oder besonderer Beef-Cut. Unsere Grill-Experten finden für Dich und Deine Gäste das perfekte Arrangement. Auf Wunsch gleich fix und fertig als Grill-Box angerichtet. Ruf uns einfach an: 0971 / 699356-0



METZGEREI

**FABER 24**

SMART STORE

**24/7  
GEÖFFNET!**



**WO? KISSINGER STR. 56 | NÜDLINGEN**



Jetzt registrieren:  
**WWW.FABER-24.DE**



## AUS DER REGION. FÜR DIE REGION. QUALITÄTSHANDWERK NEU GEDACHT: 24/7 GENUSS.

**KÜHLSCHRANK LEER?** Lange gearbeitet? Lust auf Handwerksqualität wann immer DU willst? Spontane Grillparty am Wochenende? Schnelles Abendessen für die Family? Oder einfach Hunger auf Leckeres von FABER? Ab jetzt: Null Problem - wir dürfen vorstellen:

### DER FABER24 - EINER DER ERSTEN METZGER-SMART STORES IN DEUTSCHLAND HAT SEINE TÜREN IN NÜDLINGEN, KISSINGER STRASSE 56, GEÖFFNET.

Ab jetzt kannst Du unsere leckeren Handwerksprodukte nach Lust und Laune rund um die Uhr an 7 Tagen in der Woche genießen.



**EINKAUFEN  
WANN IMMER  
DU WILLST!**

Praktisch: Neben ausgewählten, regionalen Produkten unseres "Heimatunternehmen Bayerische Rhön e.V." gibt es die köstlichen Backwaren der Bäckerei Peter Schmitt ebenfalls zu kaufen.



Wir sind da - wann immer Du willst. Denn wir haben jetzt rund um die Uhr für dich geöffnet. Klimatisiertes Einkaufserlebnis mit kostenlosen Parkplätzen direkt vor der Tür. Genußeinkauf neu gedacht!



**AM BESTEN DU REGISTRIERST DICH GLEICH EINMALIG - UND SCHON WIRST AUCH DU ZUM "FABER24 SMART-SHOPPER" » WWW.FABER-24.DE**



OFFICIAL DEALER MAINFRANKEN



**SAISON  
AKTION**

BEIM KAUF EINES Big Green Egg 

BIS ZU **150€**

**FABER EINKAUFSGUTSCHEIN  
GESCHENKT!**



Beim Kauf eines Mini Max Starter-Pakets, im Wert von 1.190 € + 25 € Gutschein geschenkt. Beim Kauf eines LARG Starter-Pakets, im Wert von 2.279 € + 100 € Gutschein geschenkt. Beim Kauf eines XLARG Starter-Pakets, im Wert von 3.390 € + 150 € Gutschein geschenkt.

# Eine Erlebniswelt für alle Steak-Fans & Genussmenschen. **FABER [MEAT]ING ROOM**

Der [MEAT]ING ROOM ist der einzigartige Ort, an dem wir unsere Leidenschaft „Steaks & Fleisch“ gemeinsam mit Euch zelebrieren. Sei es bei Sommelier-Workshops, Koch-Events, Beef-Tastings oder Genuss-Events. Als einer der Top-Experten des Landes inszenieren Metzger, Profi-Koch und Fleischsommelier Thomas Faber und sein Team mit dieser Location 125 Jahre Firmen-Tradition im Metzgerhandwerk. Hier treffen die besten Produkte auf modernste Technik und internationalen Food-Lifestyle. Eine Erlebniswelt für alle Steak-Fans und Genussmenschen. Nur aus dem Besten und mit den Besten entsteht das Beste. Dies gilt auch für unsere Partner – die Besten in ihrem Metier:

Nesmük Big Green Egg BORA RingerMüller

## **SUCHST DU EINEN BESONDEREN ORT FÜR Z.B. EIN GESCHÄFTSSESSEN ODER MEETING AB 4 - 8 PERSONEN?**

Unseren [MEAT]ING ROOM kannst Du ab jetzt täglich von Mo. - Fr. (11-15 Uhr) für deinen diskreten „Private-Business-Lunch“ buchen und völlig ungestört direkt neben den imposanten Reifeschränken mit unserem Dry-Aged-Beef ein leckeres Lunch-Menü genießen, welches wir live vom Tepanyaki für Dich zubereiten.



### **PRIVATE-BUSINESS LUNCH PACKAGE**

Private-Location für 2 Stunden,  
Saisonales 3-Gang Lunch-  
Menü inkl. Suppe, Hauptgang  
live vom Tepanyaki,  
kleines Dessert, Wasser &  
Segafredo-Espresso  
**AB 49,- € P.P.**





# FLEISCH KNOW-HOW

TIPPS VON FLEISCHSOMMELIER &  
KOCHBUCHAUTOR THOMAS FABER

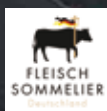


FOTO » BORA

Ihr Grill oder Ihre Pfanne sollte beim Anbraten richtig heiß sein.

- Sofern auf Holzkohle gegrillt wird, ist eine konstant, stabile weiße Glut wichtig.

Lagern Sie Ihr Steak in der kalten Zone des Kühlschranks, aber bitte nicht an der Luft oder in der auslaufsicheren Transportver-

- packung, sondern möglichst trocken z.B. leicht abgedeckt auf einem Küchenpapier oder dem speziellen Fleischpergamentpapier, welches Sie beim Einkauf von uns erhalten.

Bitte kein Temperaturschock für's Steak. Legen Sie Ihr Steak je

- nach Außentemperatur 30–60 Min. vor der Zubereitung heraus und tupfen Sie es bei Bedarf trocken.

Hochwertige Steaks brauchen keine starken Würzungen. Wir empfehlen, mit Salz (idealerweise Fleur de Sel) anzubraten und hinterher mit frisch gemahlenem Pfeffer und unseren Gewürz-

- tipps zu vollenden.
- Hektik ist beim Grillen nicht angesagt. Geben Sie dem Steak die Zeit, sich loszubraten. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill - wenn Ihr Fleisch eine krosse Farbe hat, drehen Sie es um und lassen Sie es auf der anderen Seite weiterbraten. Dicke Steaks mit Knochen stellt der Profi auch gerne hochkant auf den Knochen und lässt das Fleisch ziehen.

In der Ruhe liegt der Geschmack. Lassen Sie Ihr Steak am Rande des Grills oder bei sanfter Temperatur (100 °C) im Ofen ein paar Minuten ruhen. So entspannt sich Ihr Fleisch für den optimalen Genuss.

- Zart, saftig und außen goldbraun und kross. So sollte Ihr perfektes Steak sein. Nun sind Sie dran: Ob mit unseren leckeren Steaksaucen, klassisch mit Kräuterbutter oder, wie wir oft empfehlen, mit einem Schuß frischem Olivenöl und unserem Steak-Pfeffer verfeinert...

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!**



Nesmuk

## RESPEKT KAMPAGNE

EINE HALTUNG, DIE SPITZENKÖCHE AUF DER GANZEN WELT UNTERSTÜTZEN.

Massentierhaltung, Massenanbau, Massenproduktion – Quantität statt Qualität: Wir leben in einer „Überfluss- und Wegwerf-Gesellschaft“, die es verlernt hat, das, was uns ernährt, richtig wertzuschätzen. Das fängt bei der Erzeugung an, geht über die Verarbeitung bis hin zum Verzehr. Gute Köche haben Achtung und Ehrfurcht vor Lebensmitteln. Sie haben den nötigen Respekt und arbeiten mit größter Sorgfalt und Hingabe. Respekt spiegeln auch die hohe Handwerkskunst, Qualität und Schärfe der Nesmuk Messer wider. Zahlreiche Spitzenköche auf der ganzen Welt unterstützen als Botschafter die Haltung von Nesmuk: Lebensmitteln den Respekt zu erweisen, den sie verdienen.



Eine Haltung, die ich unterstütze!



## DAS GROSSE BORA TEPANBUCH

MIT THOMAS FABER

Profi-Koch, Metzger und Fleischsommelier Thomas Faber gibt als Experte in diesem Kochbuch interessante Inspirationen zum Thema Fleisch, Special-Cuts und Zubereitung auf dem BORA-Tepanyaki.



bei uns  
erhältlich  
**24.90€**

 **BORA**

**125**  
**JAHRE**  
1898 - 2023



METZGEREI  
**FABER**  
— Feine Kost seit 1898 —

**FABER FEINKOST GMBH & CO. KG** | 97688 Bad Kissingen  
Münnerstädter Straße 1 | Tel. 0971/699356-0  
Obere Marktstraße 11 | Tel. 0971/699356-0  
Öffnungszeiten unter [www.faber-feinkost.de](http://www.faber-feinkost.de)