



STEAKTASTING

Wir zerlegen und entbeinen ein Rind, schneiden nach traditioneller Schnittführung zu und zeigen auch die New Cuts. Anschließend grillen wir direkt, indirekt, vorwärts und rückwärts. Dazu gibt es das eine oder andere Bier ...

**25. April, 10. und 31. Mai
sowie am 12. Juli 2025**

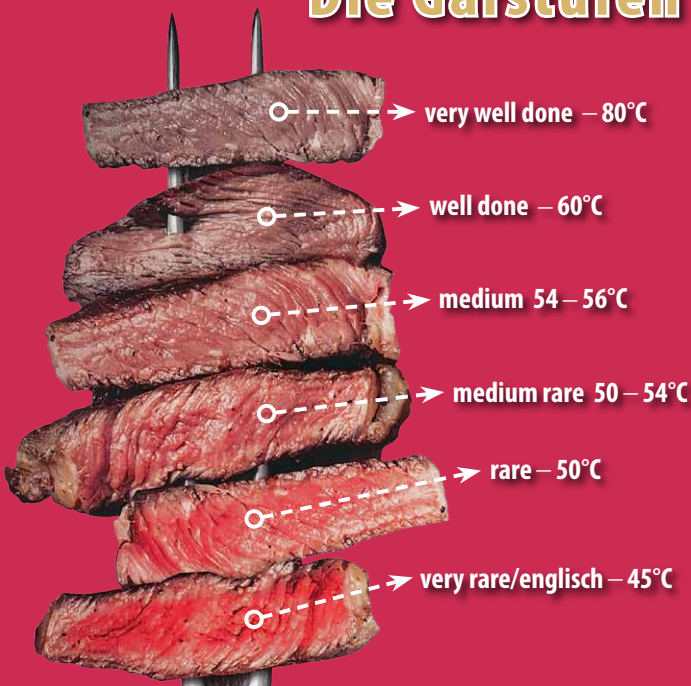
Beginn jeweils um 18:00 Uhr

Preis € 139,- pro Person

Anmeldung im Rebstock | Minimale Teilnehmerzahl 10 Personen



Die Garstufen - bei uns immer im Kern gemessen



Andreas Kollofrath und Markus Strecker | Fleischermeister & Fleischsommeliers

Metzgereigasthof Rebstock | Hauptstraße 65 | 77955 Ettenheim-Münchweier | Tel.: 0 7822 1338 | rebstock-muenchweier.com