

»PRESSEINFORMATION IM APRIL 2018«

Landzeit-Gäste sind überzeugt: „Europas bestes Steakhaus an der Autobahn ist in Steinhäusl bei Wien“

QUALITÄTSSTEAKS WERDEN IN DER HAUSEIGENEN FLEISCHREIFEREI MEHR ALS 50 TAGE LANG GEREIFT UND ENTFALTEN DABEI DEN PERFEKTEN GESCHMACK.

Besondere Spezialität des Hauses

Zarte Steaks aus der hauseigenen Fleischreiferei gehören im Landzeit-Restaurant Steinhäusl bei Wien zu den besonderen Spezialitäten des Hauses. „Viele Gäste sind überzeugt, dass sich Europas bestes Steakhaus an der Autobahn in Steinhäusl bei Wien befindet“, freut sich Landzeit Gastgeber Wolfgang Rosenberger über das tolle Feedback. Die Steaks werden vom Grillardin, dem Spezialisten am Grill, auf dem offenen Flammengrill zubereitet.

Perfekte Reifezeit

„In der hauseigenen Landzeit Fleischreiferei in Steinhäusl bei Wien reifen die Qualitätssteaks mehr als 50 Tage lang“, berichtet Wolfgang Rosenberger. Eine perfekte Reifezeit bringt das Aroma der Steaks optimal zur Geltung. Das Fleisch wird mürber, zarter und schmackhafter, gleichzeitig entfalten sich beim Reifeprozess die Nährstoffe. Die Raumtemperatur in der speziell konzipierten Reifekammer beträgt -1 bis +2 Grad und hat eine Luftfeuchtigkeit von etwa 95 Prozent. „Zudem trägt die starke Luftzirkulation dazu bei, dass die Rinderrücken perfekt reifen“, erklärt der Landzeit-Gastgeber.

Steaks werden über offener Flamme gegrillt

Die hausgereiften Steaks eignen sich besonders gut zum Grillen. Der Grillardin legt die Steaks im Gourmet-Markt- und à la carte-Restaurant Steinhäusl bei Wien auf den offenen Flammengrill. Dabei werden spezielle Aromen freigesetzt und es entstehen die charakteristischen Streifen auf dem Fleisch. Während des Grillvorgangs werden die Steaks mehrfach mit einer Marinade aus vier verschiedenen Kräutern und Olivenöl eingepinselt. Gäste können zwischen Entrecôte, American Rib-Eye-Steak und Filetsteak wählen. Der Landzeit-Küchenchef empfiehlt Steaks medium, rosa gebraten. Die Rinderrücken werden auf Wunsch auch English, beidseitig scharf angebraten mit kaltem und rohem Kern, medium rare, beidseitig scharf angebraten mit warmem Kern oder well done, durchgebraten, zubereitet. Nach dem Grillen rastet das Steak kurz, damit sich das Fleisch „entspannen“ kann. Als Zuspise werden Ratatouille und eine mehliges Riesenkartoffel mit Kräuterrahm-Dip serviert. Die Steak-Spezialitäten können zusätzlich mit Extra-Beilagen wie Bohnengemüse oder Buttermaiskolben verfeinert werden. Der Lachs,



Original American Rumpsteak, 300 g:
Das saftige Beiried vom Grill wird mit einer raffinierten Zwiebel-Thymian-Petersilie-Marinade und Guêrande Meersalz gewürzt. Als Beilage gibt es Bohnengemüse aus Fisolen, Wachsfisolen, Sojabohnen, Zwiebeln und frisch gezupftem Oregano, eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Knoblauch-Dip und Joe's Clubsauce. Am besten schmeckt das Steak medium, da der Saftanteil vorzüglich erhalten bleibt.



Steaks vom Holzofengrill:
Beim Grillen der Steaks über den offenen Flammen des Holzofengrills werden spezielle Aromen freigesetzt, die für den guten Geschmack sorgen.

Fotos: Landzeit

Corporate Data

Unter der Marke Landzeit präsentieren Wolfgang Rosenberger und sein Team das einzigartige Frische-Gastronomie-Konzept. Erlesene Kombinationen aus hauseigenen Rezepten bereiten Lebensfreude und Genuss. Wolfgang Rosenberger hat das Konzept der Gourmet-Märkte entwickelt und in Österreich erfolgreich umgesetzt. An 16 Standorten entlang Österreichs Autobahnen bietet Landzeit neben bester Qualität Gesundheit, Vielfalt und Herzlichkeit. Im Bereich Full Service Autobahn-Restaurants nimmt Landzeit einen Spitzenplatz ein. Sechs Millionen Gäste im Jahr genießen die Gastfreundschaft bei Landzeit. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit. Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.



Hauseigene Fleischreiferei:
50 Tage lang reifen die Steaks in der hauseigenen Fleischreiferei von Landzeit.

Foto: Landzeit

ÜBER RÜCKFRAGEN FREUT SICH:

Mag. Elisabeth Rosenberger
Voralpenkreuz 2
4642 Sattledt, Austria
Tel.: +43 7244 20250
Fax: +43 7244 20250-320
E-Mail: zentrale@landzeit.at