



BALMSCHLOSS

Jungrind Special Cuts–

Bio-Qualität · Stand Mai 2026, Frisch erhältlich 24. bis 26 Juni. danach tiefgekühlt solange es hat.

Fleischstück	Schnellbraten	Bio-Preis/kg (CH)	Hinweise zur Zubereitung
Flat Iron	✓ Ja	ca. CHF 68. /kg	Schultermuskel, feinfaserig, kurz & scharf anbraten
Petite Tender (Teres Major)	✓ Ja	ca. CHF 75.-/kg	Sehr zart, ähnlich wie Filet – schnell braten oder sous-vide
Flank Steak	✓ Ja	ca. CHF 58.-/kg	Quer zu den Fasern schneiden, nicht zu lange braten
Bürgermeisterstück	✓ Ja	ca. CHF 58.-/kg	Aus der Hüfte, saftig – als Steak oder im Ofen
Spider Steak	✓ Ja	ca. CHF 60.-/kg	Stark marmoriert, sehr saftig – kurz & sehr heiß braten
Outside Skirt	✓ Ja	ca. CHF 52.-/kg	Intensiver Geschmack, sehr heiß und kurz braten
Inside Skirt	✓ Ja	ca. CHF 48.-kg	Ähnlich wie Outside Skirt, etwas feiner – heiß braten
Brisket		ca. CHF 35-/kg	Für Slow Cooking, Smoker oder Schmoren (mind. 8–12 Std.)
Short Ribs		ca. CHF 28.-/kg	Ideal für Schmoren oder Smoker – nicht zum Schnellbraten
Onglet (Hanging Tender)	✓ Ja	ca. CHF 54/kg	Sehr aromatisch – nur medium rare, sofort servieren

Hinweise zu den Preisen

Special Cuts wie Spider Steak und Onglet sind selten (nur 1–2 Stück pro Tier) Es hat solange es hat.

