

Hof No.1

THE WAGYU BOOM — THE ORIGINAL STORY

Wagyu × Black Angus (1976): die Kreuzung, die die Steak-Welt verändert hat

1976 wurde in den USA **japanisches Wagyu mit Black Angus gekreuzt**. Aus dieser faszinierenden Harmonie entstand ein Crossbreed-Trend, der den weltweiten Wagyu-Boom mitgeprägt hat: **Finesse trifft Struktur, Eleganz trifft Steakhouse-Charakter**.

Hof No. 1 erzählt diese Geschichte – im Original

Bei uns erleben Sie **beide Rinderrassen als pure Cuts**: Zuerst das Referenz-Wagyu, danach das perfekte Angus-Finale. So versteht man, warum diese Kombination weltweit so gefeiert wird. Zu einem Preis, bei dem man diese Special Cuts wirklich geniessen kann.

SIGNATURE PACKAGE (2 Gänge)

- 1.Gang: 100 g Miyazaki A5 Wagyu Filet oder Striploin (Japan), incl. 1 Beilage
2.Gang: 400 g Lomo Argentino (Filet), incl. 2 Beilagen

2 Personen: 100 gr Miyazaki, 400 gr. Lomo, 3 Beilagen	49,00 p.P
3 Personen: 150 gr Miyazaki, 600 gr. Lomo, 4 Beilagen	49,00 p.P
4 Personen: 200 gr Miyazaki, 800 gr. Lomo, 5 Beilagen	49,00 p.P





Hof No. 2

Lomo Argentino

600 g, 3 Beilagen	86
900 g, 4 Beilagen	123
1.200g, 5 Beilagen	165
1.800 g, 7 Beilagen	246
Serviert mit Saucen	

Hof No. 3

Striploin (ARG)

600 g, 3 Beilagen	75
900 g, 4 Beilagen	110
1.200 g, 5 Beilagen	150
1.800 g, 7 Beilagen	225
Serviert mit Saucen	

Black Angus als Rinderrasse:

Black Angus (auch Aberdeen Angus) ist eine Fleischrasse aus Schottland, bekannt für sehr konstante Fleischqualität: feine Faser, gute Zartheit, runder, „buttrig-nussiger“ Fleischgeschmack und eine Marmorierung, die je nach Fütterung/Programm von fein bis kräftig reichen kann. Genau deshalb ist Angus weltweit eine der wichtigsten Rassen im Premium-Steakbereich.