

<u>2</u> INTRO

# WOLL WERTIG

### "Vom Kopf bis zu die Schwanz"

Zitat Mateo Lopez

#### Lebensmittel sind wertvoll.

Wenn wir zu diesem Schluss gekommen sind, ist oft noch gar nicht klar, ob unsere Lebensmittel tatsächlich hochwertig sind und woher sie kommen. Woher das Tier kommt, dessen Fleisch wir essen. Wie es gelebt hat und wie es geschlachtet wurde.

Was bedeutet es, gutes Fleisch zu essen? Für uns gilt es, alles vom Tier zu verwerten, um dadurch den notwendigen Respekt dem Tier gegenüber zu zeigen.

In unserer Kreislaufwirtschaft muss sich die
Wertschätzung für das Tier auch in unserer Küche widerspiegeln.
Aus dieser respektvollen Haltung heraus verarbeiten wir
selbstverständlich alles von unserem Bull Beef.
Mateo's "Free Style"-Küche, eine neu
interpretierte und vielseitige Rindfleischküche, wird diesem
Anspruch höchster Wertschätzung dem Tier
gegenüber gerecht.





#### Hallers Bull Beef

stammt aus dem größten Familienbetrieb Österreichs in Markt Allhau im Südburgenland. Diese Betriebsgröße bietet einzigartige Möglichkeiten.











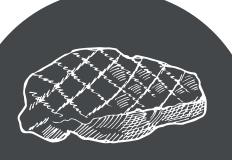
## Zartes Bull Beef® mit natürlicher Marmorierung

Wir füttern die Rinder wiederkäuergerecht mit Gras und Heu aus den Wiesenflächen des "RAMSAR – Schutzgebietes" am Ufer der Lafnitz und vermeiden dadurch Übersäuerung in den Muskeln, was den Tieren guttut, aber auch uns Menschen ein zartes Bull Beef beschert. Durch die Direktvermarktung im Bullinarium gibt es keine langen Tiertransporte. In den Reifekammern des Bullinariums hat das Bull Beef genügend Zeit für die optimale Reifung.

# Hallers Bull Beef® das bedeutet:

Jungstier, geboren in Österreich, aufgewachsen bei uns im Betrieb und geschlachtet in Österreich. Gereift in unseren Reifekammern und danach mit größter Sorgfalt behutsam für Euch zugeschnitten.





**STEAKS**Wie es sein soll



**CLASSICS**Wie es früher war



**DELIKATESSEN**Wie es noch nie war

HALLERS BULL BEEF PRODUKTE











## Macht' euch mal Gedanken! Ich mach' mir ein Steak.

Unsere Fleischer lieben Ihr Produkt und wissen genau wie es behandelt werden soll. Nach einer optimalen Reifezeit in unserem Bullinarium wird Hallers Bull Beef® ganz sorgsam zugepuzt und geschnitten. Wir schneiden unsere Steaks immer etwas dicker als so manch anderer.

#### Special Cuts

Neben den Klassikern aus dem Bullenrücken, wie beispielsweise Filetsteaks, Huft-Steaks, Rumpsteak oder Rib Eye Steak, schneiden wir auch sogenannte "Special Cuts" auf Wunsch zu.

Unser derzeitiges Sortiment:

- Lungenbraten (Filet)
- Rib Eye
- Huft Steak
- Spider Steak
- T-Bone Steak
- Porterhouse Steak
- Club Steak
- Filet Steaks













# Schatz, ich will ein Rind von dir!

Die klassische Rindfleischküche ist deutlich mehr als nur Siedefleisch. Zu diesen Zubereitungsmethoden zählt man auch das Schmoren oder Braten größerer Fleischstücke im Ganzen zubereitet. Hierzu gehören Gerichte wie der Tafelspitz, das Filet Wellington, das Roastbeef, welches warm oder kalt ein Genuss ist, die Ochsenschleppsuppe, der Burgunderbraten oder auch das Rindsgulasch. Durch die optimale Reifung ist Hallers Bull Beef® bereit für alle Zubereitungsmethoden. Ob Ihr nun das hintere Ausgelöste, den Tafelspitz, das Beiried, den Lungenbraten oder das magere Meisl verwenden wollt, bleibt Euch überlassen.

Unser derzeitiges Sortiment:

- Tafelspitz
- Bratenstück
- Gulaschfleisch
- Schnitzelfleisch
- Weißes Scherzel
- Gustostück
- Hinteres Ausgelöstes













## Bullinger und Co: Neue Ideen vom Bull Beef®

Hallers Bull Beef® Delikatessen sind herrliche Produkte aus unserem Bull Beef®. Ganz gleich ob im Semmerl, fein angerichtet oder einfach schnell zwischendurch genascht - unser Bullinger® stellt jeden Leberkäse in den Schatten. Grillwürstel oder Burger Pattys runden Euren Grillspaß ab. Bull Beef® Stangerl, Bull Beef® Saftschinken und Bull Beef® Wurst dürfen bei keiner Jause fehlen.

Alle unsere Bull Beef® Delikatessen werden rein aus Bull Beef® hergestellt. Dafür verwenden wir nur hochwertigste Produkte. Unser derzeitiges Sortiment:

- Bullinger natur
- Bullinger Käse
- · Bullinger pikant
- Bull Beef Stangerl
- Bull Beef Wurst
- Bull Beef Würstel
- Bull Beef Saftschinken







### Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Mateo's Lebensmotto

"Es geht nicht um Sterne,

obwohl ich auf meinem beruflichen Weg viel mit internationalen Sptizenköchen zusammengearbeitet habe. Mir geht es um Genuss ohne Reue. Das ist für mich kein Widerspruch, sondern Bedingung. Beim Kochen verwende ich so gut wie alle Teile. Aber erst, nachdem das Fleisch ausreichend Zeit hatte, zart und aromatisch zu werden. In den Kühlkammern des Bullinariums erfährt es die optimale Reifung!"





Ergibt ein Hauptgericht für 4 Personen

Schwierigkeit: leicht Zubereitungszeit: 20 Min

Garzeit: 90 Min

#### Zutaten

- 1kg Bullbeef Rinderbraten
- 50g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 2 Knoblauchzehen

Für die Senfsauce:

- 75ml scharfer Senf
- 1 EL flüssige Sahne
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

Für den Bullbeef – Rinderrollbraten aus dem Backofen zuerst das Backrohr auf 180 Grad Celsius Ober/Unterhitze vorheizen.
Den Bull Beef-Rinderbraten waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen, mit einem scharfen Messer hacken und damit das Fleisch gut einreiben. Den Braten rundum mit den Speckscheiben belegen, mit einem Küchengarn umbinden und in einen Bräter geben. Bei 150 Grad Celsius zirka 75 Minuten schmoren lassen.
In der Zwischenzeit die Senfsauce zuberei-





ten. In einem kleinen Topf Senf, Schlagobers, eine kräftige Prise Salz sowie den grob gemahlenen Pfeffer vermengen. Die Sauce bei kleiner Hitze erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen.

Nach Hälfte der Garzeit den Bull Beef-Rinderrollbraten aus dem Backofen nehmen und mit der Senfsauce bestreichen.
Die letzten 20 Minuten der Zeit den Braten bei 200 Grad Celsius im Backrohr fertig garen.

**Beilage:** Dazu passen hervorragend Kartoffel-Wedges und "Oven roasted Schalotten".

#### MATEO'S - TIPP —

Den Bullbeef Rinderrollbraten nicht würzen, da der Speck bereits einen hohen Salzgehalt aufweist. Ich verwende für dieses Gericht immer den geschmackvollen italienischen Lardo – dieser Speck ist dafür nämlich perfekt!



#### Ergibt 4 Portionen

Schwierigkeit: leicht Zubereitungszeit: 20 Min

#### Zutaten

Für das Dressing:

- · 2EL Apfelessig
- 2EL Olivenöl
- 1TL frischer Ingwer fein gehackt
- · 2TL Blütenhonig

#### Für den Salat:

- 150g gekochtes Bull Beef
- 2 Stk Mini-Romanasalat
- 1 Handvoll frischer Baby Spinat
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Avocado
- ¼ Bund Koriander
- 2 Orangen in Filets geschnitten
- 100g weiße Bohnen
- 50g geröstete Mandeln

### Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing in eine große Schüssel geben und gut vermischen. Das Bull Beef in Würfel oder Streifen schneiden. Nun den Mini-Romanasalat in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel, den Kerbel, die Avocado und die gerösteten Mandeln grob hacken.



Mit einem scharfen Messer die Orangen filetieren. Dabei die Orange über eine kleine Schüssel halten. So wird auch der Saft aufgefangen und kann für das Dressing verwendet werden.

Alle Zutaten gut vermischen, mit Meersalz würzen und servieren.

#### MATEO'S - TIPP —

Ein perfekter Salat
für den Sommer:
frisch und voller Vitamine.
Wer möchte, gibt noch einige
Goji-Beeren hinzu;
sie enthalten besonders
viele Antioxidantien.

Wer mag, kann anstatt dem gekochtem Fleisch auch rosa gebratenes Bull Beef verwenden oder das übrig gebliebene Fleisch von der Suppe dazu nutzen.



## Ergibt ein Hauptgericht für 4 Personen

Schwierigkeit: einfach Zubereitungszeit: 70 min. Gesamtzeit 60 min. Kochzeit

#### Zutaten

- 8 Stk Bull Beef Rostbraten (oder Beiriedscheiben)
- 1 Prise Salz
- 200 ml Rotwein
- 50g Mehl zum Wenden
- 2 Stk Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 1 Prise
- Pfeffer
- 350 ml Rindersuppe

### Zubereitung

Für deinen Bull Beef Zwiebelrostbraten die fein geschnittenen Rostbraten oder Beiriedscheiben leicht klopfen, gut salzen und pfeffern. Anschließend in Mehl wenden man kann das Fleisch an den Rändern ein paar Mal leicht einschneiden damit es beim Braten nicht aufwellt. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe fein würfelig schneiden. In einer hohen Pfanne 1 EL Butter heiß werden lassen und dein Bull Beef beidseitig scharf anbraten. Jetzt kannst du die Zwiebel und Knoblauchstücke in die Pfanne geben und das ganze mit etwas Rotwein ablöschen. Zum Schluss die Rindersuppe dazugeben und das ganze bei schwacher Hitze ca. 50-60 Minuten leicht köcheln lassen.











Danach das Fleisch herausnehmen, beiseite stellen. Den Saft gut mixen oder aus der Pfanne durch ein Sieb in eine andere Pfanne gießen - diese mit etwas Mehl eindicken und nochmals kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch auf Tellern mit der Sauce anrichten.

Dazu passen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln oder auch Kartoffelpüree und Speckbohnen









## Hallers Bull Beef® & Infotainment Ein Hotspot für nachhaltigen Fleischgenuss

Im Restaurant des Bullinariums dreht sich natürlich alles um Hallers Bull Beef®. In einem tollen Ambiente vermitteln Mateo Lopez und sein Team die Geheimnisse der Zubereitung des Bull Beefs®. Es ist von Natur aus zart, mit natürlicher Marmorierung und von einzigartigem Geschmack. Für Bull Beef®-Steaks wird das Fleisch optimal in den hauseigenen Reifekammern gereift. Auf der Flamme gegrillt, überzeugt es jeden Steakliebhaber. Unter Bull Beef®-Classics präsentieren die Köche Rindfleisch, wie es früher war. Wie es noch nie war, zeigt Mateo Lopez in seiner

neu entwickelten "Free Style"-Küche. Bull Beef®-"Free Style" steht für eine neu interpretierte und kreative Rindfleischküche voller Möglichkeiten und kulinarischer Genüsse.



# HOTSPOT FÜR NACHHALTIGEN FLEISCHGENUSS



www.bullinarium.com

# REZEPTE & TIPPS:

www.bullinarium.com/de/rezepte













Haller GmbH Gemeindestraße 30 7411 Markt Allhau Tel.: +43 3356 222 12 office@bullinarium.com www.bullinarium.com