***P R E S S E I N F O***

**Das Bullinarium**

**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.

**Eine Welt voller Wissen**

Das Bullinarium lässt seine Besucher Hallers Bull Beef® vielfältig erleben. Durch ein spannendes Infotainment wird Hallers Kreislaufwirtschaft sichtbar gemacht. Die Gäste erleben damit in einer Welt voller Wissen und Tieren zum Anfassen, wie sie ohne Reue genießen und als Konsument mit Ihrem Verhalten Verantwortung mit übernehmen können. Ein kindgerechter Erlebnisspielpark im Außenbereich lässt Kinderaugen erstrahlen, während Eltern es sich auf der Terrasse bequem machen.

**Bull Beef®**

*Natürliche Marmorierung und von Natur aus zart*

In Hallers Kreislaufwirtschaft wird ausschließlich Fleckvieh gehalten. Diese Rasse ist prädestiniert für die Gras- und Heuverwertung. Die Bullen fressen das, was auf den Wiesen im Ramsar-Schutzgebiet wächst: Gräser, Kräuter, Blumen. Die Fütterung und das langsame Wachsen sind Gründe für die hohe Fleischqualität. In den Reifekammern erfährt es die optimale Veredelung, bevor es in die Küche kommt.

Unsere Fleischer lieben ihren Beruf und wissen genau, wie sie unser Bull Beef® behandeln müssen. Nach einer optimalen Reifezeit in unserem Bullinarium wird Hallers Bull Beef® ganz sorgsam zugeputzt und geschnitten. Wir schneiden unsere Steaks immer etwas dicker als so manch anderer. Mit besonderer Sorgfalt werden die Steaks dann in unserem Josper-Grill auf Holzkohle von Mateo zubereitet.

**Wie es sein soll**

*Direkt vom eigenen Bauernhof, der größten Kreislaufwirtschaft Österreichs*.

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 dem Tier gegenüber gerecht.

**Bullinarium-Highlights**

• Restaurant mit tollem Ambiente

• Bull Beef® Infotainment

• Bull Beef® Shop (mit ausgewählten Produkten)

• Café-Bar mit Terrasse (einfach einkehren – ob kurz oder lang)

**Unsere derzeitigen Öffnungszeiten:**

Do. bis Sa.: 11.30 bis 23.00 Uhr

So.: 10.00 bis 23.00 Uhr

**Reservierungen sind bis 19.30 Uhr möglich!**

**Bitte unbedingt im Vorfeld reservieren!**

Tel. +43 3356 222 12

Info: Unsere Öffnungszeiten sind auf die

Covid 19-Vorgaben abgestimmt und werden

künftig erweitert. Tagesaktuelle Öffnungszeiten

findest Du auf unserer Website.

Gemeindestraße 30

7411 Markt Allhau

[office@bullinarium.com](mailto:office@bullinarium.com)

[www.bullinarium.com](http://www.bullinarium.com)