

# Wo Tradition auf Nordseeluft trifft

Wagyu-Rind mit Handwerk und Charakter

REGIONAL.  
NATÜRLICH.  
BESONDERS.

NORDSEE-INSEL  
PELLWORM



## ARTGERECHT & FREI AUF DER WEIDE

Unsere Tiere leben im Sommer auf 45 Hektar Weide und im Winter im Laufstall mit viel Bewegungsfreiheit.



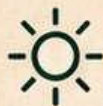
## NATÜRLICH REGIONAL

Futter von eigenen Wiesen, Heu statt Kraftfutter – frisch von der Nordseeinsel und ein mildes, feuchtes Klima, das dem Wagyu seinen einzigartigen Geschmack verleiht.



## FAMILIENTRADITION SEIT 200 JAHREN

Auf dem Peterssen Hof steht das Tier im Mittelpunkt – nicht das Produkt, sondern die Lebensweise.



## ZUKUNFT MIT VERANTWORTUNG

Solar-Technik produziert den kompletten Strom. So verbinden wir Tradition, Handwerk und Moderne.



Peterssen Hof  
Pellworm

NUR DONNERSTAG'S

350 Gr. Wagyu  
- HEU-BEEF TAG -



ONLINE  
RESERVIERUNG  
& BESTELLUNG

## Wagyu - Heu - Beef a la Hirsch

*Eigentlich auf dem Mist des Chefs gewachsen.*

Warum nicht das Fleisch in dem garen, was das Tier täglich frisst?

Nieriggaren bedeutet, wir überschreiten nicht die Temperatur von 85°C, verlängern aber um 12 Stunden die Garzeit! Das Fleisch kann in Ruhe reifen beim Garen und die Marmorierung (Fetteinlagerung) kann langsam durch das Fleisch ziehen.

Die Gewürze, verbunden mit den Kräutern im Alpen-Heu, verleihen diesem Stück Fleisch seine Einzigartigkeit. Wir produzieren dieses wunderbare Stück Fleisch nur in ganzer Größe des Zungenstücks (Beef-Nackenfleisch).

Es geht abends 23 Uhr in den Ofen und am nächsten Tag 11 Uhr kommt es wieder raus. Abkühlen lassen, zerteilen in schöne 350g Stücke; aus dem Braten-Fond eine tolle Soße ziehen und FERTIG!

Wir servieren das Heu-Beef auf einer kräftigen Portion Schmorkraut „Köhler Art“ aus Wirsing- & Weißkohl.

Dazu reichen wir noch ein aromatisches, überragend schmeckendes, Krustenbrot aus Roggenmehl mit 250g Teigwert, lange gezogen und mit 200g Fertig-Gewicht. Hergestellt nach unserer Rezeptur in Handarbeit von der Back-Manufaktur unserer Partnerfirma Back & Frost Leipzig.

**Können Sie sich vorstellen, warum es nur möglich ist, dieses Gericht an einem Tag in der Woche anzubieten?**

Die Handarbeit mit diesem wunderbaren Stück Fleisch braucht einfach viel Zeit, besondere Aufmerksamkeit & Ruhe. Diese gönnen wir uns immer Donnerstags und garantieren Ihnen damit aber auch einen einzigartigen Geschmack.

Portion für nur  
**28,90 €**

Handwerk.  
Heimat.  
Hochgenuss.



Dazu unser  
**Tiroler Landbrot**  
von Back & Frost Leipzig  
✓ aus Roggenmehl  
✓ 250 g Teigwert  
✓ 200 g Fertig-Gewicht  
✓ lange gezogen  
✓ nach unserer Rezeptur  
✓ in Handarbeit hergestellt