

**DRY
AGED
TOUR**

... von der Wiese
... auf den Teller

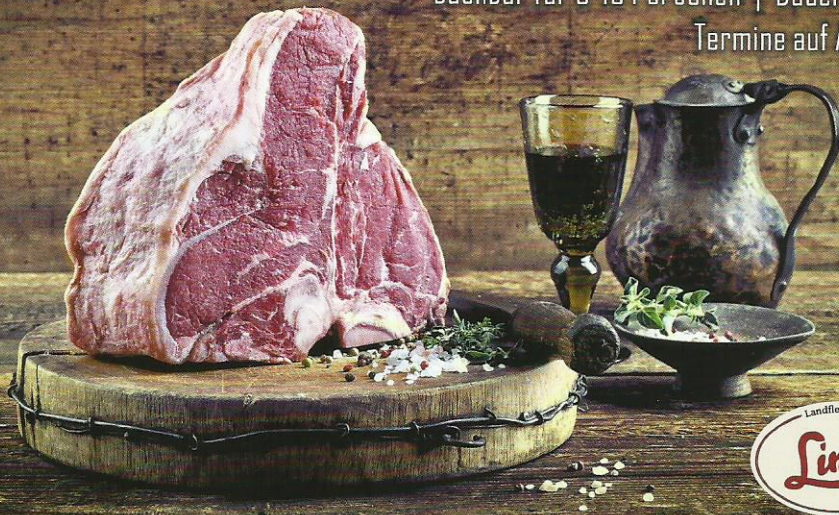
Landhotel & Gasthof
„Zur Goldenen Aue“

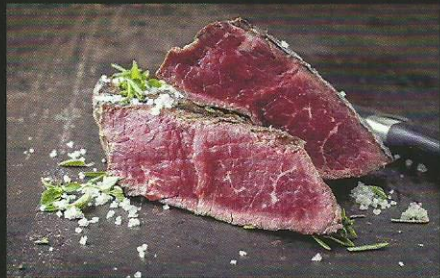


Mittelpöllnitzer Str. 1
07819 Triptis / Oberpöllnitz
Telefon: 036482 370-0
Fax: 036482 370-53
info@landhotel-goldene-aue.de
www.landhotel-goldene-aue.de

Eine Tour für echte Genießer

buchbar für 8-16 Personen | Dauer ca. 8 h
Termine auf Anfrage





Dry-Aged Tour: **210,00 €** pro Person

Auszeit gefällig? Verbinden Sie die Tour doch mit einem entspannenden Aufenthalt bei uns.

Übernachtung mit Landfrühstück

59,00 € pro Person



»Ich nehme Sie mit auf unsere Genießer-Reise«
Treffpunkt 13 Uhr am Landhotel „Zur Goldenen Aue“ in Oberpöllnitz.
Der Senior-Chef lädt ein zur Haustour mit Begrüßungsgetränk

»Futter und Aufzucht bestimmen den Fleischgeschmack«
Fahrt zur Angus-Rinderweide nach Dreba. Die Züchterfamilie Weise erwartet uns zu einer Besichtigung mit kleinen Imbiss

»Dry-Aged-Reife ist eine Frage des Alters«
Weiterfahrt in die Landfleischerei Lindig nach Dobian zur Dry-Aged-Reifung. Hier werden Sie fachkundig in die Fleischkunde eingeführt und suchen sich exklusiv und in Ruhe Ihr Steak aus.

»Das perfekte Steak – so gelingt es«
Rückfahrt ins Landhotel nach Oberpöllnitz. Der Chefkoch Christian Schumann grillt IHR Dry-Age-Steak und zaubert für Sie ein 3-Gang-Menü. Begleitende Getränke inklusive.

