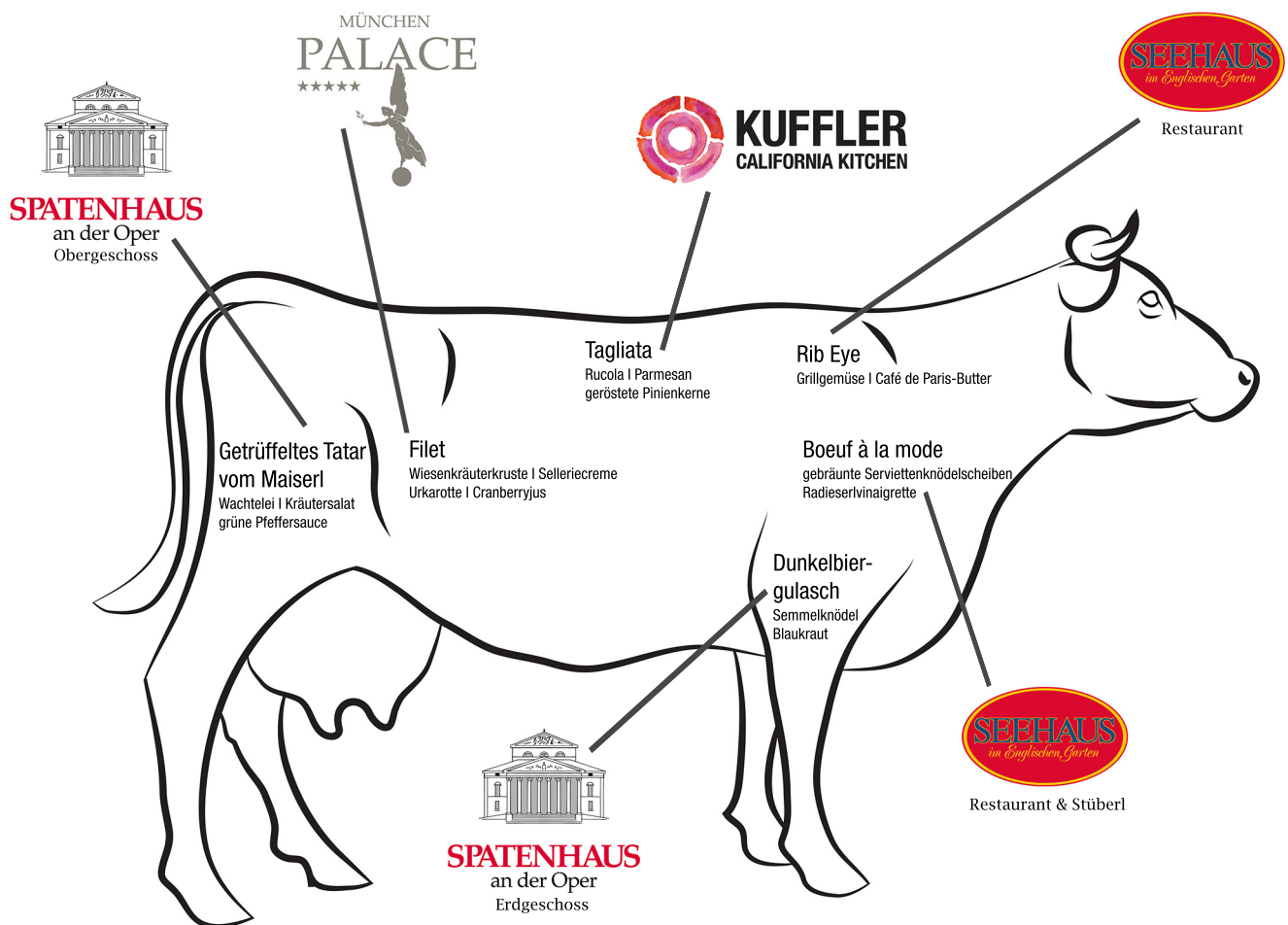


TEGYU fifty – unser Rind vom Tegernsee solange der Vorrat reicht



Auf einer Weide über dem Tegernsee stehen Rinder, die extra für uns – für Sie! – aufgezogen werden. Das Tegyü fifty ist eine Kreuzung aus bayerischem Fleckvieh und japanischem Wagyu, sein Fleisch verfügt über optimale Mürbheit und einen unvergleichlichen Geschmack. Wir denken nachhaltig und verarbeiten das komplette Tier. Jedes der Restaurants hat seine Spezialitäten davon, probieren Sie!