

Landwirt Stefan Leue

Wagyu- und Dexter-Rinderzucht

Die Rinder werden in ca. 20 km Entfernung im märkischen Dorf Rottstock ganzjährig auf weitläufigen Wiesen ohne Zugabe von Kraftfutter gehalten. Ruhe beim Heranwachsen, stressfreie Weidetötung, kurze Wege zu einem regionalen Kleinschlachtbetrieb sind Voraussetzung für die hohe Fleischqualität.

Leues Burger vom Wagyrind

im Laugen-Bun mit Tomate, Gewürzgurke, Eisbergsalat, 19,80 €
Rucola und Röstzwiebeln,
dazu Coleslaw und Pommes frites

Leues kleine Bratwurst vom Wagyrind

auf Spitzkohl mit Erdapfelpüree, 14,10 €
Rotweinjus und Bautzener Senf

