



grill93
RESTAURANT

Heiß auf Fleisch?

Fancy some steak?

Wir bieten Ihnen feinstes American USDA Prime Beef. Es ist Ihre Wahl. Steak, Beilage und Sauce individuell kombinierbar. Schmecken sie den Unterschied! Reservierungen nimmt unser Team jederzeit gern entgegen. Wir freuen uns auf Sie!

We offer American USDA Prime Beef at its best. It's your choice. Steak, supplement, sauce - combine it individually. Taste the difference! For reservations please ask our team.

Öffnungszeiten: Mo-So 12-15 Uhr / 18-23 Uhr
Opening hours: Mo-Su 12-3pm / 6-11pm

Interested?
Get more information
about USDA
Quality

USDA Prime Beef

Qualität die unterscheidet. USDA Prime Beef ist die Bezeichnung für die höchste Qualitätsstufe eines Steaks. Nur 2 % der Fleischverwertung kommen für diese Qualitätsstufe in Frage.

Das „United States Department of Agriculture (USDA)“ prüft und klassifiziert Rindfleisch. Hierbei sind verschiedene Qualitätsstufen wie USDA Prime, USDA Choice und USDA Select zu beachten. Die höchstmögliche Qualitätsstufe ist dem saftigsten Steak vorbehalten, USDA Prime. Man findet es seltener in Lebensmittelgeschäften, als häufig in der gehobenen Kategorie der Restaurants und Steakhäuser.

Auf nur einen Blick lässt sich das Prime Beef von allen anderen Qualitätsstufen unterscheiden. Besonders die ausgeprägte Marmorierung macht diese Art von Fleisch so geschmackvoll und saftig. Teilen Sie die Leidenschaft für diesen kulinarischen Hochgenuss mit uns und probieren Sie unser „dry aged“ Prime Beef.

Probieren Sie auch unser Irish und Argentinian Beef. Unser Team vom grill93 steht Ihnen beratend zur Seite.

USDA Prime Beef

Taste the difference. USDA Prime Beef is the highest quality level of a steak. Just 2% of American beef is good enough for the USDA Prime Beef quality level.

The United States Department of Agriculture (USDA) inspects and grades beef products with familiar grades such as USDA Prime, USDA Choice, USDA Select. The premier grade of beef is reserved for the finest, most tender and fat marbled beef available, USDA Prime. That's why Prime is generally featured at the most exclusive upscale steakhouse restaurants and rarely found in grocery stores or supermarkets.

Just one look at a prime steak and the rich marbling immediately sets it apart from all other grades. Marbling makes these steaks extra flavorful, juicy and tender. Share the passion and choose our dry aged high quality prime beef.

Interested in Irish Beef or Argentinian Beef? Ask our waiters!



Follow us! [Facebook.com/muenchenmarriotthotel](https://www.facebook.com/muenchenmarriotthotel)

Mehr Informationen unter / Get more information +49 89 36002 0