



EST. **THEO'S** 2015

---

**SIMPLY PRIME BEEF**



T

## Bestes Fleisch ist unsere Philosophie

THEO'S steht für Prime Beef von den besten Rinderherden der Welt. Ausgewählt und zugeschnitten von unseren Fleischermeistern mit nahezu 45 Jahren Erfahrung in der hauseigenen Fleischerei. Die Steaks durchlaufen einen individuellen Trocken-Reifungsprozess – das Dry Aging. Bis zu 42 Tage wird das Fleisch bei einer kontrollierten Temperatur am Knochen gereift. Durch dieses Dry Aging entsteht beim stark marmorierten Fleisch unsere Spitzenqualität.

Die Zubereitung im 800 °C heißen Southbend-Ofen bringt die unnachahmlichen Fleischaromen voll zur Geltung. Diese „Spontan-Erhitzung“ fördert besonders die Maillard-Reaktion der Oberfläche, bei der durch eine Veränderung der Fleischstruktur ein einzigartiger Geschmack entsteht. Die Steaks sind außen kross und innen wunderbar saftig.

T

## Prime Beef ist unsere Passion

Wirklich gut ist nur, was von Anfang an gut ist. Für die Steaks im THEO'S verwenden wir nur Prime Beef von ausgewählten jungen Rindern aus den USA, Irland und Deutschland. Die Tiere wachsen auf grünen Weiden auf, als Futter bekommen sie ausschließlich Gras, Getreide und Mais. Alles unter den Augen unserer Experten vor Ort.

Um unseren Gästen eine außergewöhnliche Aromavielfalt zu bieten, haben wir uns für drei verschiedene Herkunftsländer und Klimazonen für unser Prime Beef entschieden. Wie bei einem guten Rotwein entwickelt sich der landestypische Geschmackscharakter des Fleisches je nach Bedingungen wie Bodenbeschaffenheit, Klima, Futter, Alter und Reifung ganz unterschiedlich.



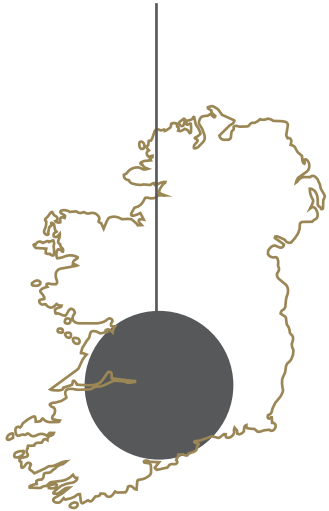
### USA

**Rasse:** Black Angus

**Besonderheit:** Nur 2 Prozent der gesamten Fleischbestände in den USA erhalten das Qualitätssiegel USDA (United States Department of Agriculture) Prime. THEO'S USDA Prime kommt aus Nebraska und den angrenzenden Staaten.

Hier wachsen die Rinder über 22 Monate natürlich und artgerecht auf den saftigen Weiden der USA auf. Dabei erhalten die Tiere in den letzten 120 Tagen zusätzlich eine Getreidefütterung. All das sorgt für die einmalige Zartheit und die außergewöhnlich schöne Marmorierung des Fleisches.

## SÜDIRLAND



### Irland

**Rasse:** Kreuzungen von traditionellen Rinderrassen, wie z. B. Hereford, Limousin, Angus oder Charolais.

**Besonderheit:** Das Rindfleisch von der Grünen Insel ist bekannt für seine hohe Qualität, die sich vor allem durch die längste Weideperiode Europas auszeichnet. Das saftige Gras und die feinen Kräuter sind die Basis für die natürliche Geschmacksgebung.

## MECKLENBURG-VORPOMMERN

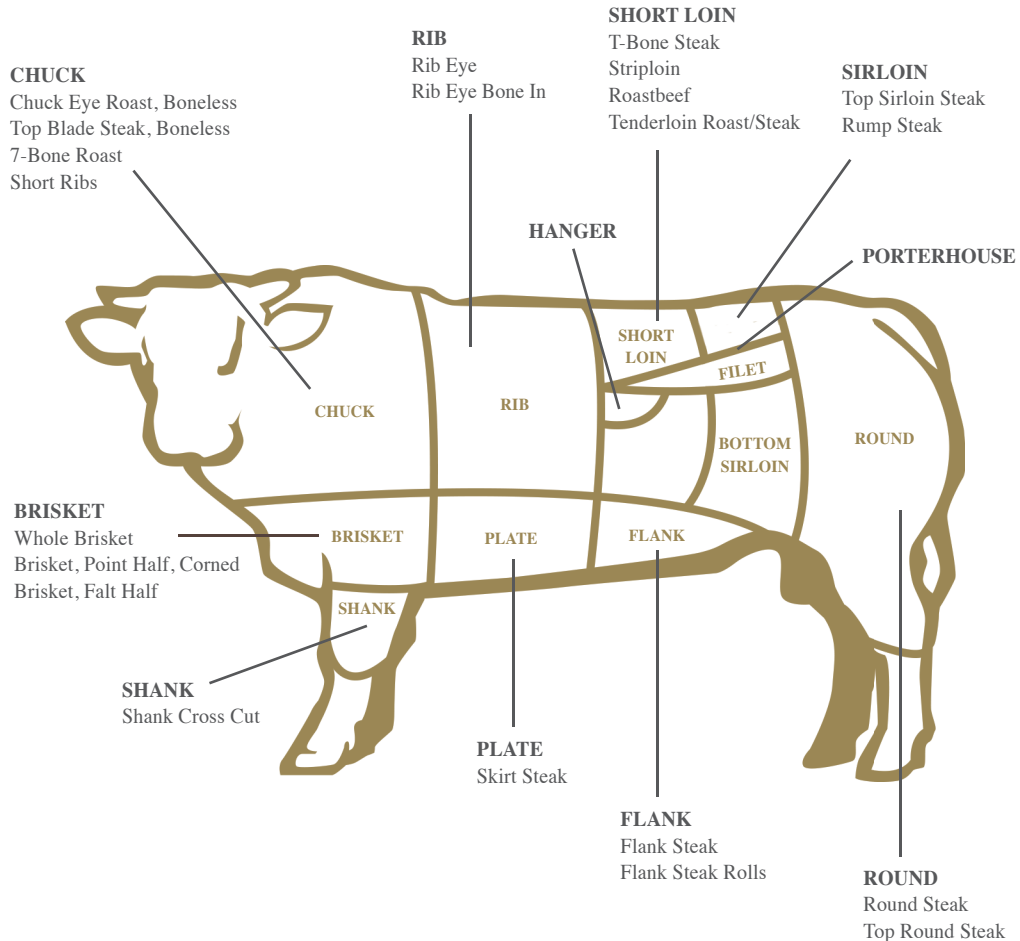


## Deutschland

**Rasse:** Uckermärker

**Besonderheit:** Bestes Fleisch von weiblichen Rindern aus traditioneller Aufzucht.

Mit diesem Fleisch aus unserem eigenen Block House Aufzuchtprogramm aus Mecklenburg-Vorpommern und angrenzenden Gebieten erleben Sie eine hochwertige, regionale und fortwährende Fleischqualität. Die Rinder der Rasse Uckermärker, eine Kreuzung aus Charolais und Fleckvieh, wachsen artgerecht nach unseren spezifischen Vorgaben und unter unserer Kontrolle auf. Das Fleisch mit seiner wundervollen Marmorierung ist besonders saftig und schmackhaft. Es ist im Vergleich zum Jungbullen-Fleisch feinfaseriger und stärker marmoriert und steht damit für höchsten Steak-Genuss.



## Beste Cuts für bestes Prime Beef

Um Ihre Suche nach Ihrem persönlichen Lieblings-Steak zu unterstützen, verschaffen wir Ihnen einen Überblick über die verschiedenen THEO'S Cuts.

Das Geschmackserlebnis unseres Prime Beef basiert neben der Rasse, der Fütterung, der Marmorierung und der professionellen Zubereitung auf dem optimalen Zuschnitt – dem „Cut“. Der Cut ist ausschlaggebend für den Fett- und Knochenanteil des Steaks und trägt somit entscheidend zum Aroma bei. Wir zeigen Ihnen, welches Steak aus welchem Teil des Rindes stammt, und lassen so Ihre ganz eigene Geschichte vom Prime Beef beginnen.



### Porterhouse

Aus dem Rücken geschnitten, größer als das T-Bone-Steak, vier bis sechs Zentimeter dick und mindestens ein Pfund schwer, mit größerem Filetanteil.



### T-Bone

Steak mit T-förmigem Knochen, auf einer Seite das Roastbeef, auf der anderen Seite das Filet. Im Gegensatz zum Porterhouse-Steak ist der Filetanteil geringer.



### Rib-Eye

Das Rib-Eye stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das beliebteste Teilstück in den USA. Es ist sehr saftig, da das Muskelfleisch von einem kernigen Fettagge und feinen Fettädrchen durchzogen ist.



### Rib-Eye Bone In

Bei diesem Steak spielt der Knochen eine große Rolle. Da das Fleisch am Knochen gegart wird, bleibt es saftiger und der Knochen beeinflusst durch seine Röstaromen den Geschmack.



### Rumpsteak

Wird aus dem Rücken geschnitten, hat aber im Vergleich zum Rib-Eye weniger Fett. Daher hat das Fleisch mehr Biss und durch den Fettdeckel wird es sehr sanft in seinem besonderen Geschmack unterstützt.



### Filet

Der lange, keulenförmige Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule entlangzieht. Weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Fleisch besonders zart, mager und saftig.



### Filet Mignon

Hier ist nicht nur das Fleisch, sondern auch der Geschmack besonders fein. Durch die kurze Zubereitungszeit wird das Fleisch sanft gegart und erhält eine besonders zarte Kruste.



## Wo Qualität zu Hause ist: unsere eigene Fleischerei

Um seinen Gästen garantiert zarte und saftige Steaks in Spitzenqualität servieren zu können, gründete Eugen Block 1973 die hauseigene Block House Fleischerei GmbH. Immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen und Weiterentwicklungspotenzial sollte, losgelöst von der bewährten Block House Qualität, ein neuartiger, edler Fleischgenuss für das THEO'S entwickelt werden, der in Verbindung mit dem Dry Aging die höchste Veredelungsform widerspiegelt.

Das THEO'S Prime Beef wird nach seiner Reise vom Herkunftsland aus fachmännisch zerlegt und in der eigenen Klimazelle veredelt. Anschließend wird das gereifte Fleisch vom Fachpersonal portionsgenau für seinen Einsatz im THEO'S zugeschnitten. Die Geduld und die Sorgfalt unserer Mitarbeiter stehen für ein herausragendes Steak-Erlebnis. Deshalb ist jeder unserer Mitarbeiter ein erfahrener Spezialist auf seinem Gebiet. Das fängt schon mit der sorgfältigen Auswahl unserer eigenen Aufzucht und Einkaufsquellen durch unsere eigenen Mitarbeiter vor Ort an: Unser THEO'S Prime Beef Qualitätssiegel garantiert die Einhaltung unserer strengen Qualitätsvorgaben und ein artgerechtes Aufwachsen der Rinder.

## Qualität veredelt zu Spitzengenuss: Zubereitung

Zusätzlich zur besonders hohen Fleischqualität ist auch die professionelle Zubereitung durch speziell geschulte Köche für ein einzigartiges Steak-Erlebnis ausschlaggebend.

Bei der Garung in einem Southbend-Grill schmelzen die Proteine und verteilen sich auf der Oberfläche des Fleisches. Die 800 °C starke Temperatureinwirkung des Grills gibt den Steaks einen ganz besonderen Charakter, der sich neben der Saftigkeit und Zartheit durch eine karamellig anmutende Kruste auszeichnet. Dabei ist es die Erfahrung unserer Köche, die es schafft, dass die Proteine nicht verbrennen. Um den einzigartigen Geschmack noch mehr zu unterstreichen, wird das Steak nur mit grobem Salz und THEO'S Spezialgewürz verfeinert.



T

## Das THEO'S Spezialgewürz

Viele Gäste rätseln und fragen uns, womit unser Prime Beef gewürzt wird und was den einzigartigen Geschmack ausmacht. Wir haben bei vielen Reisen durch die USA Ideen und Anregungen für die perfekte Würzung des Steaks gesammelt und aus unseren Eindrücken ein ganz eigenes Gewürzgeheimnis entwickelt. Das THEO'S Spezialgewürz hebt den Geschmackscharakter unseres Prime Beefs hervor, ohne diesen zu überdecken. Dadurch können sich die Aromen noch intensiver entfalten. Sicherlich verstehen Sie, dass wir dieses Geheimnis nicht im Detail mit Ihnen teilen können; eines dürfen wir Ihnen jedoch verraten: Wir würzen nur mit Salz und ein wenig Spezialgewürz.





## Unsere Geschichte

Die THEO'S Geschichte begann im Jahre 2010, als Eugen Block mit seinen Köchen eine kulinarische Reise durch die USA unternahm. Dabei entdeckten sie den einzigartigen Geschmack des Dry Aged Beefs, welches bei einer sehr hohen Temperatur zubereitet wurde und sie beeindruckte.

Aus dieser Entdeckung entstand ein Ziel: das amerikanische Steakhouse-Gefühl mit europäischer Esskultur zu verbinden und nach Hamburg zu bringen! Durch Eugen Blocks jahrelange akribische Arbeit, die fachliche Kompetenz seiner eigenen Fleischerei und das Geschick seiner Köche entstand die einzigartige Qualität des THEO'S Prime Beefs, das nur noch durch die anspruchsvolle Zubereitungstechnik veredelt werden konnte. Heute sind wir stolz auf unsere hohe Qualität, die sorgfältige Zubereitung und das Know-how unserer Block House Fleischerei, die sich in jedem einzelnen Steak präsentieren. Wir haben das Steakhouse-Feeling aus den USA in das THEO'S geholt und freuen uns, wenn Sie das genießen können.

T

# THEO'S für Ihr Zuhause



## THEO'S Steaksauce

Wir haben ein Rezept entwickelt, das viele Gäste und auch unsere Kollegen rätseln lässt, welche Zutaten wir wohl verwendet haben. Hierzu gibt es nur eines zu sagen: Sie schmeckt nicht nur süß, sondern auch sauer und ein wenig scharf.

Probieren Sie doch einfach einmal selbst und versuchen Sie, die Zutaten herauszuschmecken, denn das Rezept der THEO'S Steaksauce soll unser kleines Geheimnis bleiben. Deshalb füllen wir sie gerne für Sie für zuhause ab.

T



## THEO'S Steakmesser

Nicht nur Prime Beef ist unsere Kompetenz, sondern auch das richtige Messer für den perfekten Steakgenuss. Die eigens für das THEO'S geschmiedeten Messer garantieren auch zuhause das Original-Steakhouse-Feeling für grandiosen Fleischgenuss.



## THEO'S Spezialgewürz

Viele unserer Gäste meinen, das Spezialgewürz schmeckt wie ein flüssiges Steak. In der aufwendigen Zubereitung werden einzelne Gewürzkomponenten sorgfältig aufeinander abgestimmt, um den Geschmack unseres Prime Beefs fein zu unterstützen. Deshalb ist die Zubereitung des THEO'S Spezialgewürzes immer Chefsache. Wir füllen gerne eine kleine Portion des Spezialgewürzes für Sie ab.



## THEO'S für Ihr Zuhause

Nicht nur die THEO'S Steaksauce, die Steakmesser und das Spezialgewürz garantieren höchsten Steakgenuss für zuhause, sondern auch unser Prime Beef, welches Sie ebenfalls zum Nachkochen bei uns erwerben können. Seien Sie sicher, die THEO'S Qualität ist nur bei uns erhältlich. Sprechen Sie uns gerne an!

T

**THEO'S**

Rothenbaumchaussee 10  
20148 Hamburg

**Telefon** +49 (0) 40 41 41 2 - 855

**E-Mail** [info@theos-hamburg.de](mailto:info@theos-hamburg.de)

**Website** [www.theos-hamburg.de](http://www.theos-hamburg.de)