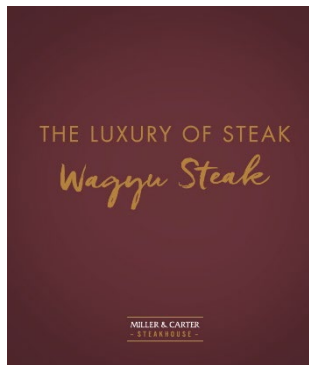




PRESSEINFORMATION

24. Januar 2023



Neu im Miller & Carter Steakhouse, Frankfurt:

Miller & Carter inszeniert edles Wagyu-Rind an der Alten Oper

Ab 26. Januar präsentiert das Premium-Steakhaus
Rindfleisch der Spitzenklasse

Frankfurt. – Beim Namen Wagyu geraten FeinschmeckerInnen regelrecht ins Schwärmen. Im hochgelobten Miller & Carter Steakhouse an der Frankfurter Alten Oper erwartet sie ab dem 26. Januar eine erlesene Auswahl an Premium-Cuts dieser edlen Rinderrasse.

Wagyu gilt als eine der besten Fleischsorten der Welt. Dafür ist primär die Fettverteilung verantwortlich. Während Fett normalerweise punktuell oder in dickeren Strängen im Fleisch verteilt ist, wird Wagyu-Fleisch gleichmäßig und vollständig von feinsten Fettädern durchzogen. Diese besondere Marmorierung führt nicht nur zu einer unnachahmlichen Zartheit, sondern auch zu einem unglaublichen Geschmacks- und Aromaerlebnis. Denn Fett ist ein wichtiger Geschmacksträger. Das Fett des Wagyu-Rindes hat noch dazu einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und ist besonders cholesterinarm.

Miller & Carter hat sich aufgrund der herausragenden Qualität und der besonders nachhaltigen Aufzucht mit mehrjähriger Weidehaltung für Wagyu-Beef des nordaustralischen Züchters Darling Downs entschieden. Auf den dortigen weiten Prärien leben die Rinder in artgerechten, natürlichen Herdenverbänden, erhalten hochwertiges Getreidefutter und keine künstlichen Wachstumshormone oder vorbeugende Antibiotika.

Miller & Carter testet zunächst mit einer kleinen, exquisiten Wagyu-Selektion, ob das Angebot von den Frankfurter Beef-Gourmets angenommen wird, bevor es integraler Bestandteil der Speisekarte wird. Steak-LiebhaberInnen erwartet eine einzigartige Mixtur aus Geschmack, Saftigkeit und Zartheit. Angeboten wird das mindestens 50 Tage gereifte Fleisch in handgeschnittenen Cuts und sechs verschiedenen Garstufen (von blue bis well done) als Rumpsteak (230g für 79,90 Euro), Rib Eye (300g für 98,90 Euro) oder Filet (230 g für 109,90 Euro). Die Entourage aus Kräuterbutter, Balsamico-Fleischtomate, Onion Loaf, einer Beilage sowie Steaksauce in verschiedenen Varianten, hält sich bei der Inszenierung des Spitzenfleisches eher dezent im Hintergrund und kann nach eigenem Gusto erweitert werden. Dabei stehen von Ofenkartoffel mit Kräuterquark über geröstetes oder sautiertes Gemüse bis hin zu gebratenen Jakobsmuscheln 15 Beilagen zur Wahl.

Miller & Carter Steakhouse Frankfurt

60313 Frankfurt, Hochstraße 46 (Eingänge vom Opernplatz und von der Hochstraße)

Reservierungen telefonisch: 069-8700 66632

Reservierungen online: www.millerandcarter.de

Öffnungszeiten: 11.30 bis 24.00 Uhr – Sonn- und Feiertage: Brunch-Buffer von 9.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Weitere Infos: www.millerandcarter.de | www.facebook.com/millerandcarterFrankfurt/ |

www.instagram.com/millerandcarter_frankfurt/

(Hash)tags: @millerandcarter_frankfurt | #millerandcarter

Bildnachweise: ©Miller & Carter und ©AACoWagyu

Text und Bildmaterial in Druckqualität können direkt im Mitchells & Butlers SharePoint oder im Pressezentrum heruntergeladen werden.

Pressekontakt:

SvdH PR | Public Relations & Kommunikation

Sabine von der Heyde, Anke Brunner

Drosselweg 45, D - 85667 Oberpfraamern (bei München)

Tel.: +49 (0)8093-999931-0 | E-Mail: info@SvdH-PR.de

[WEBSEITE](#) | [INSTAGRAM](#) | [FACEBOOK](#)

Mitchells & Butlers Germany GmbH

Bernd Riegger (Geschäftsführer)

Adolfstraße 16, D - 65185 Wiesbaden

Tel: +49 (0)611-160580 | E-Mail: info@mabg.de

Hintergrundinfos zum Unternehmen

Über Miller & Carter Steakhouse

Beim 2019 eröffneten Miller & Carter Steakhouse stehen hochwertige, herkunftszertifizierte Steaks und erlesene Weine im Mittelpunkt eines kulinarischen Erlebnisses, das durch das stilvolle Ambiente im Gebäudekomplex des luxuriösen Stadthotels Sofitel Frankfurt Opera einen perfekten Rahmen

erhält. Das Frankfurter Miller & Carter ist der erste Betrieb, der außerhalb des Mutterlandes Großbritannien eröffnet wurde. Das Markenzeichen von Miller & Carter sind saftig-zarte Premium-Steaks. Damit die mehr als eine Million verkauften Steaks pro Jahr perfekt gelingen, erhalten Grillmeister & Co eines jeden Betriebes eine fundierte Ausbildung auf der unternehmenseigenen „Steak School“ nahe London. Das hochwertige, herkunftszertifizierte Premiumfleisch stammt von sorgfältig ausgewählten Weidetieren, die auf streng kontrollierten Farmen aufgezogen werden. Das Fleisch ist mindestens 30 Tage in einer Kombination aus Nass- und Trockenreifung gereift. Auf der Miller & Carter-Speisekarte finden sich neben mehr als zehn verschiedenen Steakarten in unterschiedlichsten Zubereitungsvarianten (vom 850 Gramm Tomahawk-Steak am Knochen bis zum preisgekrönten Sirloin-Steak) auch besondere Extras wie etwa gegrillter Hummerschwanz. Darüber hinaus werden gegrillter Fisch, Pasta und Beef-Burger, verschiedene Beilagen sowie regionale Gerichte angeboten. Eine erlesene Getränkeauswahl mit perfekt auf die Speisen abgestimmten Rot- oder Weißweinen und fachmännisch gemixten Cocktails rundet das Angebot ab. Mittelfristig soll das unter der Ägide der Mitchells & Butlers Germany GmbH (Wiesbaden) betriebene Gastronomiekonzept in Deutschland multipliziert werden.

www.millerandcarter.de

Über Mitchells & Butlers (ALEX, Brasserie, Miller & Carter)

Mitchells & Butlers plc. wurde 1898 gegründet. Der führende Betreiber von Pubs und Restaurants in Großbritannien (rund 1.700 Outlets, u.a. Marken wie All Bar One, Miller & Carter, Vintage Inn, Toby Carvery) verzeichnete 2022 (z. 30.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,208 Mrd. Pfund (1,065 i. Vj./Corona). 1999 wurde die deutsche ALEX-Gruppe übernommen und seither kontinuierlich ausgebaut. Für das Management dieses innovativen Freizeitgastronomie- und Fullservice-Konzeptes zeichnet die Mitchells & Butlers Germany GmbH, Wiesbaden (Geschäftsführer: Bernd Riegger), verantwortlich, unter deren Ägide auch das „Brasserie“- und das „Miller & Carter Steakhouse“-Konzept betrieben werden. Sie erwirtschaftete 2022 (z. 31.12.) einen Umsatz in Höhe von 141,6 Mio. Euro (73,8 i. Vj./Corona). Unter den umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen im Segment der deutschen Systemgastronomie belegt Mitchells & Butlers seit 2004 einen der ersten drei Plätze.

www.millerandcarter.de | www.mabg.de | www.dein-alex.de | www.deine-brasserie.de

Standorte: 1 Miller & Carter Steakhouse, 38 ALEX, 4 Brasserien in 34 deutschen Städten: Aachen, Berlin (2), Bielefeld (1 Brasserie), Braunschweig, Bremen (2), Chemnitz, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt (3 ALEX, 1 Brasserie, 1 Miller & Carter), Fürth, Gütersloh, Hamburg (2), Karlsruhe, Kassel, Koblenz, Leipzig, Ludwigshafen, Magdeburg, Mainz, Mülheim a.d.R., München (2), Münster (Brasserie), Nürnberg, Oberhausen, Osnabrück, Paderborn, Potsdam, Regensburg, Rostock, Saarbrücken (1 ALEX, 1 Brasserie), Solingen, Wiesbaden und Zwickau.

23-01