

# Teilstückbezeichnungen national & international

**A/D** Karkasse  
**GB** Carcass  
**F** Carcasse  
**IT** Carcassa  
**E** Canal

**A/D** Kälberhälfte  
**GB** Side of calf  
**F** Demi-veau  
**IT** Mezzena (di vitello)  
**E** Media canal

**A** Pistole  
**D** Hinterhälfte  
**GB** Hinds and ends  
**F** Pan double  
**IT** Sella  
**E** Pistola doble

**HALS**  
**A** Hals  
**D** Nacken  
**GB** Neck  
**F** Bas de carré, Collier  
**IT** Reale disossato, Collo  
**E** Aguja sin hueso

**SCHULTER**  
**A/D** Schulter, ohne Knochen  
**GB** Shoulder, boneless  
**F** Épaule, desossée  
**IT** Spalla, disossata  
**E** Espaldilla sin hueso

**Dicke Schulter**  
**A** Dickes Bugstück  
**D** Shoulder-clod  
**GB** Boule de macreuse  
**F** Fesone di spalla  
**IT** Centro de espaldilla  
**E**

**Schulterscherzel**  
**A** Schaufelstück  
**D** Blade  
**GB** Macreuse à braiser / Paleron  
**F** Copertina di spalla  
**IT** Punta de espaldilla  
**E**

**Mageres Meisel**  
**A** Schulterfilet, Falsches Filet  
**D** Chuck tender  
**GB** Jumeau  
**F** Fusello, Girello  
**IT** Pez  
**E**

**KARREE / RÜCKEN**  
**A** Nierenbraten mit Niere und Filet  
**D** Rücken mit Filet und Niere  
**GB** Loin with tenderloin and kidney  
**F** Carré avec filet et rognon  
**IT** Carré con filetto e rognon  
**E** Chuletero con hueso con solomillo y rinon

**Karreesattel, mit Knochen**  
**A** Rückensattel, mit Knochen  
**D** Chine / ends  
**GB** Carré, avec os  
**F** Lombata doppia, in osso  
**IT** Chuletero doble con solomillo  
**E**

**Karree, mit Knochen**  
**A** Rücken, mit Knochen  
**D** Loins and ends double, bone-in  
**GB** Carré, avec os  
**F** Lombata doppia, in osso  
**IT** Chuletero  
**E**

**Karree ausgelöst Beiried**  
**A** Rückenlachs, ohne Knochen  
**D** Loins and ends, boneless  
**GB** Carré, desossé  
**F** Lombata singola, in osso  
**IT** Corazón de lomo  
**E**

**Rostbraten mit Knochen**  
**A** Hochrippe, mit Knochen  
**D** Prime rib, bone-in  
**GB** Carré court, avec os  
**F** Braciola, in osso  
**IT** Lomo alto con hueso  
**E**

**Rostbraten ausgelöst**  
**A** Hochrippe, ohne Knochen  
**D** Prime rib / Rib Eye, boneless,  
**GB** Carré court / Entrecôte, desossé  
**F** Braciola, disossata  
**IT** Lomo alto  
**E**

**Lungenbraten mit Kette**  
**A** Filet mit Kette  
**D** Tenderloin chain on  
**GB** Filet, entier  
**F** Filetto, intero  
**IT** Solomillo  
**E**

**Lungenbraten ohne Kette**  
**A** Filet, ohne Kette  
**D** Tenderloin without chain  
**GB** Filet, sans chaînette  
**F** Filetto, scordonato  
**IT** Solomillo sin cordón  
**E**

**WAMMERL**  
**A** Wammerl  
**D** Lappen  
**GB** Flank  
**F** Flanchet  
**IT** Pancia  
**E** Falda

**BRUST**  
**A/D** Brust  
**GB** Brisket  
**F** Poitrine  
**IT** Punta disossata  
**E** Pecho deshuesado

**SCHLÖGEL**  
**A** Schlögel mit Knochen  
**D** Keule mit Knochen  
**GB** Top bit and rump, bone-in  
**F** Cuisseau simple, avec os  
**IT** Coscia singola, in osso  
**E** Pierna con hueso

**Tafelspitz**  
**A/D** Rump tail  
**GB**

F Pointe de sous noix  
IT Punta di sottofesa (codone)  
E Tapilla

A **Fricandeau**, Tafelstück  
D Unterschale  
GB Silverside  
F Sous noix  
IT Sottofesa  
E Contra

A **Schlussbraten**, Hüferscherzel,  
Steakhüfte  
D Hüfte  
GB Rump  
F Quasi  
IT Scamone  
E Cadera

A **Weißes Scherzel**  
D Seemerrolle  
GB Eye of round  
F Rond de noix  
IT Magatello  
E Redondo

A **Hieferschwanzel**,  
Hüferschwanzel, Tri Tip  
D Bürgermeisterstück  
GB Cap of rump  
F Aguillette baronne  
IT Spinacino  
E Rabillo

A **Kaiserteil**  
D Oberschale  
GB Topside  
F Noix  
IT Fesa  
E Tapa

A **Schalendeckel**  
D Oberschalendeckel  
GB Cap of rump  
F Dessus de noix

IT Coperina  
E Contratapa

A **Nuss**  
D Kugel  
GB Thick flank, Knuckle  
F Noix pâtissière  
IT Noce  
E Babilla

## STELZE

A **Hintere Stelze**  
D Hinterhaxe  
GB Hindshank  
F Jarret arrière  
IT Geretto, posteriore  
E Jarrete tresero

A **Hintere Stelze**, in Scheiben  
Beinscheiben  
D Hinterhaxe, in Scheiben  
GB Hindshank, sliced  
F Ossobuco  
IT Ossobuco posteriore  
E Jarrete trasero, cortado

A **Vordere Stelze**  
D Vorderhaxe  
GB Foreshank  
F Jarret avant  
IT Stinco anteriore  
E Jarrete delantero, centro

## NOSE TO TAIL

A **Fledermaus**  
D Schalblattl  
GB Backbone muscle  
F Araignée  
IT Pipistrello  
E Bocado de la reina

A **Kronfleisch**  
D Saumfleisch  
GB Thin skirt  
F Hampe  
IT Costello  
E Diafraga

A **Herzzapfen**  
D Nierenzapfen, Lungenfilet  
GB Thick Skirt  
F Onglet  
IT Lombatello  
E Entraña

A **Schlepp**  
D Schwanz  
GB Tail  
F Queue  
IT Coda  
E Rabo

A/D **Leber**  
GB Liver  
F Foie  
IT Fegato  
E Hígado

A/D **Herz**  
GB Heart  
F Coeur  
IT Cuore  
E Corazón

A/D **Niere**  
GB Kidney  
F Rognons  
IT Rene  
E Riñon, con grasa

A/D **Zunge**  
GB Tongue  
F Langue  
IT Lingua  
E Lengua

A/D **Bries**  
GB Sweetbread  
F Ris  
IT Animella  
E Molleja de corazón

A **Kutteln**  
D Pansen  
GB Tripe  
F Panse  
IT Trippa, bianca  
E Callos

A/D **Milz**  
GB Spleen  
F Rate  
ITA Milza  
E Bazo

A/D **Lunge**  
GB Lungs  
F Poumons  
IT Polmone  
E Pulmon

A/D **Backen**  
GB Cheeks  
F Joues de bajoues  
IT Guancia  
E Carrilada

A/D **Kopffleisch**  
GB Headmeat  
F Joues de tête  
IT Spolpo di testa  
E Carne de cabeza

A/D **Markknochen**  
GB Marrow-bone  
F Fémur d'épaule et de cuisseau  
IT Osso del midollo  
E Hueso de caña