



4 Schweinerückensteaks (je ca. 150–180 g) 250 g frische Pilze

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe (optional)

1 EL Butter

100 ml Weißwein oder Brühe

200 ml Sahne

Grillgemüse

Frischer Thymian oder

Petersilie Salz, Pfeffer

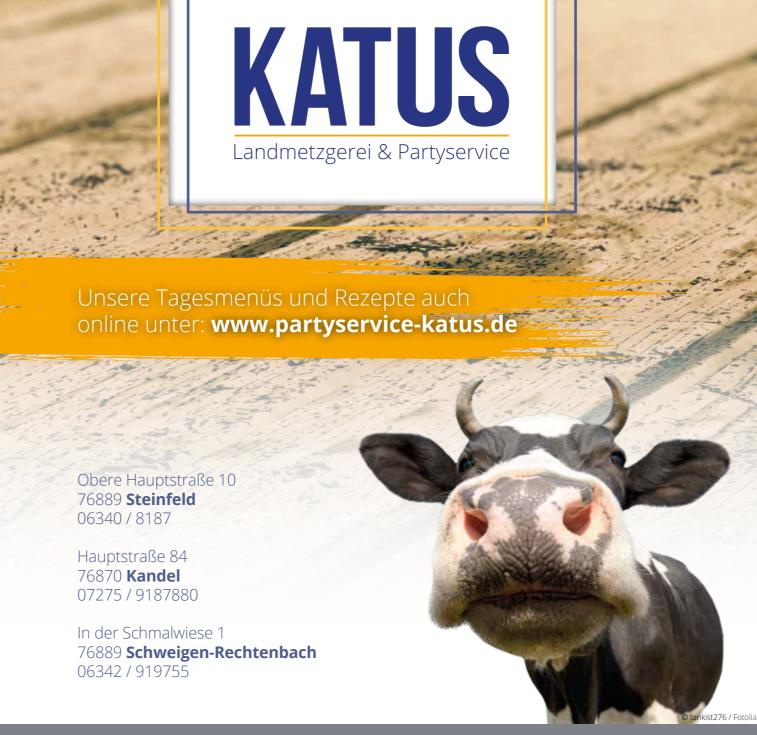
Zubereituug:

Pilze putzen (nicht waschen!), ggf. halbieren. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Pilze zugeben und kräftig anbraten. Mit Weißwein oder Brühe ablöschen, kurz einkochen lassen. Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Kurz köcheln lassen, mit Kräutern verfeinern.

Grillgemüse in einer großen Pfanne goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen, würzen und in heißem Öl oder Butterschmalz ca. 3–4 Minuten pro Seite goldbraun braten. Kurz ruhen lassen.

Steaks auf einem Teller mit der Pilz-Rahmsoße übergießen, Grillgemüse daneben anrichten, mit Petersilie bestreuen.







ab Freitag, 03.40.2025

KASTANIFNSAUMAGEN

KASTANIEN-APFEL-GRILLER

HOFBRÄUHAXE nach original bayrischem Rezept gewürzt

KRUSTENBRATEN aus der Schulter der schwäbisch hällischen Landschweine

RINDERROULADEN mit Pfifferlingfüllung

HÄHNCHENBRUST mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt

MÜNCHNER WEISSWÜRSTLE

MAULTASCHEN mit Weisswurstfüllung

HAUSGEMACHTER OBAZTER

CORDONBLEU mit Obazter

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN 4,90€

ZITRONENPFEFFERBRATEN

JÄGERBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

PFÄLZER ROLLBRATEN

mit Zwiebelfüllung. Im Backofen bei 150 Grad ca. 1 – 1,5 Std. je nach Größe, oder Kerntemperatur 65 Grad.



ab Freitag, 10.10.2025

WILDSCHWEINBRATWURST

WII DSCHWFINBRATEN

in Rotwein eingelegt oder natur

JAGDWURST im Naturdarm mild geräuchert

BIERSCHINKEN im Naturdarm mild geräuchert

RAUCHERISCHE RINGELWURST

HÄHNCHENBRUST im Speckmantel mit Pflaumen, Nüssen und Frischkäse

CORDONBLEU vom schwäbisch hällischen Schweinerücken mit Münsterkäse

KALBSLIONER

BARBAROSSA BACON UND FILET

HAUSGEMACHTE CALVADOSPASTETE

HAUSGEMACHTES GRIEBENSCHMALZ

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN €4,90 €

WINZERSCHÄUFELE

BROCCOLI-KÄSE-FLEISCHKÄSE

Uusere Spezialität zum Wochenende

STEINFELDER "KERWEBRATEN"

mit herzhafter Semmelfüllung Zubereitung im Backofen bei 150 Grad ca. 45 - 60 min. ie nach Größe, oder Kerntemperatur 68 Grad

ab Freitag, 17.10.2025

BURGUNDERBRATEN

BLUTWURST

KASTANIENBLUTWURST

RINDERROLLBRATEN

mit Zwiebeln und Petersilie gefüllt

KASTANIENSAUMAGEN

HAUSGEMACHTER OBAZTER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN ₹4,90 €

BACONBRATEN

PFÄLZER ROLLBRATEN

Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt

2,59€

ab Freitag, 24.40.2025

FEINER KALBSROLLBRATEN mit Zwiebelfüllung

FRISCHE KALBSLEBER

KASTANIEN-APFEL-GRILLER

GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL mit Pilzfüllung

KOHLROULADEN

FFINE DELIKATESSI ERERWIIRST

im Naturdarm mild geräuchert

HAUSGEMACHTE PREISELBEERLEBERWURST

RAUCHFRISCHE BAUERNWÜRSTCHEN

FILETBLUTWURST

ZUNGENBLUTWURST

HAUSGEBEIZTES RÄUCHERLACHSFILET

Heiß zum Mituehmen

KRÄUTERBRATEN

HÄHNCHENSCHLEGEL

Uusere Spezialität zum Wochenende

HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL

mit Lauch-Frischkäse-Füllung im Backofen ratur 70 Grad

ab Freitag, 31.10.2025

SAUMAGEN mit Kastanien

MAULTASCHEN mit Kastanien

KASTANIENKNÖDEL

RINDERROULADEN mit Kastanienfüllung

PFÄLZER ROLLBRATEN mit Zwiebelfüllung

GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL

MÜNCHNER WEISSWÜRSTLE

KRUSTENBRATEN vom schwäbisch hällischen Landschwein

KASTANIENBLUTWURST

HAUSGEMACHTE CALVADOSPASTETE

Heiß zum Mitnehmen

1/2 HÄHNCHEN

KRUSTENBRATEN

KASTANIENFLEISCHKÄSE

Uusere Spezialität zum Wochenende

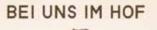
SCHWEINEBÄCKCHEN mit Kastanienfüllung Zubereitung im Backofen bei 150 Grad ca. 45 Min., oder Kerntemperatur 68 Grad





Kerwe in Steinfeld







11 OKTOBER AB 17:00 UHR



verschiedene Pinsen Gyros im Brötchen Pulled Pork im Brötchen Schnitzel im Brötchen Merguez im Brötchen Pommes

12 OKTOBER AB 12:00 UHR

Kerwebraten mit Spätzle und Salat Semmelknödel mit Champignonrahmsoße und Salat

> verschiedene Pinsen Gyros im Brötchen

Pulled Pork im Brötchen Schnitzel im Brötchen Bratwurst im Brötchen









vom Rind in würzigem Burgundersud

SAUERBRATEN vom Rind würzig eingelegt

geräuchert mit feinen Leberstückchen

RINDERROULADEN mit Kastanienfüllung

LYONER mit feinen Kastanienstückchen

Unsere Spezialität zum Wochenende

RINDERROULADEN aus der Oberschale mit Kastanien,

bei 150 Grad ca. 45 min. je nach Größe, oder Kerntempe-