



Schweinerückensteaks mit Pilz-Rahmsauce & Grillgemüse

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung:

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-Rahmsauce übergießen, Grillgemüse daneben anrichten, mit Petersilie bestreuen.

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Unsere Tagesmenüs und Rezepte auch online unter: www.partyservice-katus.de

Obere Hauptstraße 10
76889 **Steinfeld**
06340 / 8187

Hauptstraße 84
76870 **Kandel**
07275 / 9187880

In der Schmalwiese 1
76889 **Schweigen-Rechtenbach**
06342 / 919755



© tankist276 / Fotolia

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Feinschmecker-Gazette

**SCHWEINERÜCKENSTEAKS
MIT PILZ-RAHMSOSSE**



Guten Appetit!

ab Freitag,
03.10.2025

KASTANIENSAUMAGEN

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 WEISSWÜSTLE

MAULTASCHEN mit Weisswurstfüllung

HAUSGEMACHTER OBAZTER

CORDONBLEU mit Obazter

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

ZITRONENPEFFERBRATEN

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.

100 g
1,69 €

ab Freitag,
10.10.2025

WILDSCHWEINBRATWURST

WILDSCHWEINBRATEN

in Rotwein eingelegt oder natur

JAGDWURST im Naturdarm mild geräuchert

BIERSCHINKEN im Naturdarm mild geräuchert

RAUCHFRISCHE 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

Unsere Spezialität zum Wochenende

STEINFELDER „KERWEBRATEN“

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

100 g
1,59 €

ab Freitag,
17.10.2025

BURGUNDERBRATEN

vom Rind in würzigem Burgundersud

SAUERBRATEN vom Rind würzig eingelegt

BLUTWURST

geräuchert mit feinen Leberstückchen

KASTANIENBLUTWURST

RINDERROLLBRATEN

mit Zwiebeln und Petersilie gefüllt

RINDERROULADEN mit Kastanienfüllung

LYONER mit feinen Kastanienstückchen

KASTANIENSAUMAGEN

HAUSGEMACHTER OBAZTER

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

BACONBRATEN

PFÄLZER ROLLBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

RINDERROULADEN

aus der Oberschale mit Kastanien, Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt

100 g
2,59 €

ab Freitag,
24.10.2025

FEINER KALBSROLLBRATEN mit Zwiebelfüllung

FRISCHE KALBSLEBER

KASTANIEN-APFEL-GRILLER

GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL mit Pilzfüllung

KOHLROULADEN

FEINE DELIKATESSELEBERWURST

im Naturdarm mild geräuchert

HAUSGEMACHTE PREISELBEERLEBERWURST

RAUCHFRISCHE BAUERNWÜSTCHEN

FILETBLUTWURST

ZUNGENBLUTWURST

HAUSGEBEIZTES RÄUCHERLACHSFILET

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

KRÄUTERBRATEN

HÄHNCHENSCHLEGEL

Unsere Spezialität zum Wochenende

HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL

mit Lauch-Frischkäse-Füllung im Backofen bei 150 Grad ca. 45 min. je nach Größe, oder Kerntemperatur 70 Grad

100 g
1,99 €

ab Freitag,
31.10.2025

SAUMAGEN mit Kastanien

MAULTASCHEN mit Kastanien

KASTANIENKNÖDEL

RINDERROULADEN mit Kastanienfüllung

PFÄLZER ROLLBRATEN mit Zwiebelfüllung

GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL

MÜNCHNER WEISSWÜSTLE

KRUSTENBRATEN vom schwäbisch hällischen Landschwein

KASTANIENBLUTWURST

HAUSGEMACHTE CALVADOSPASTETE

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

KRUSTENBRATEN

KASTANIENFLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende

SCHWEINEBÄCKCHEN

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

100 g
1,49 €

KATUS
Landmetzgerei & Partyservice

Kerwe in Steinfeld

BEI UNS IM HOF



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
Pommes



Info! DIE GAZETTE GIBT ES ...nur noch online & direkt in der Filiale!

