



*Steak-Medallions
mit Grillgemüse*

Zutaten für 4 Personen

4 Rinderfilet- oder Schweinefilet-Medallions (à ca. 150 g)
250 g Champignons
1 Schalotte
100 ml Rinderfond
150 ml Sahne
1 TL Senf
2 EL Butter
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 Knoblauch
Salz, Pfeffer,
frischer Rosmarin

Zubereitung:

Zucchini, Paprika und Knoblauch in Streifen schneiden, mit etwas Öl, Salz und Pfeffer marinieren und in einer Grillpfanne (oder auf dem Grill) anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Warmstellen.

Fleisch salzen, pfeffern und in Butter von beiden Seiten je 3–4 Minuten anbraten (je nach gewünschtem Gargrad). Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Schalotte fein hacken und in der selben Pfanne glasig dünsten, Pilze zugeben und anbraten. Mit Fond ablöschen, Sahne und Senf einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Medallions auf dem Grillgemüse anrichten, mit Pilzrahm nappieren und mit frischem Rosmarin garnieren.



Guten Appetit!

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



**STEAK-MEDAILLONS
MIT GRILLGEMÜSE**

ab Freitag,
07.11.2025

KASSLERTASCHEN mit Lauch-Schinken-Füllung

KRUSTENBRATEN vom hällischen Landschwein

SCHWEINEFILET im Schinkenmantel mit
Lauch-Schinken-Füllung

JÄGERROLLBRATEN mit feinem Brät und Pilzen

KASTANIENSAUMAGEN

FEINES KRÄUTER-GRIEBENSCHMALZ

BLÄTTERTEIGZOPF mit Schinken und Käse gefüllt

JÄGERKRÄNZEL mit grünen Pfefferkörnern

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

LAUCH-KÄSE FLEISCHKÄSE

RIESLINGSCHINKEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

ORIGINAL PFÄLZER KUNSTHÄWELFLEISCH

mit Zwiebeln und Riesling eingelegt
Backofenfertig im Bratenschlauch bei
140 Grad ca. 2 Std.

100 g
1,59 €

ab Freitag,
14.11.2025

FRISCH VON DER JAGD:

WILDSCHWEINPASTETE

WILDSCHWEINSALAMI

WILDSCHWEINBRATWURST mit Apfel und Honig

WILDSCHWEINGULASCH im Rotweinsud eingelegt

HIRSCHBRATEN

HAUSGEMACHTE WILDMAULTASCHEN

ENTENBRUSTFILET bratfertig gewürzt

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

PFÄLZER ROLLBRATEN

HÄHNCHENSCHLEGEL

Unsere Spezialität zum Wochenende

ENTENBRUSTFILET mit Kastanienfüllung
im Backofen bei 200° Umluft ca. 30 min.
Kerntemperatur 63°

100 g
2,99 €

ab Freitag,
21.11.2025

RINDERSAUERBRATEN

RINDERBEINSCHNITZEN für Suppe, als
Gulasch oder als geschmorte Beinschnitzen

HÄHNCHENSCHLEGEL mit Kastanienfüllung

FRISCHE SUPPENHÜHNER

KALBSLYONER

LYONER mit feinen Kastanienstücken

HAUSGEMACHTE RIESLINGSÜLZE
mit feinen Schinkenwürfeln

RAUCHFRISCHE RINGELWURST mit Kastanien

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

ZITRONENPFEFFERBRATEN

„KÄS-KÄS“ Fleischkäse mit feinen
Käsestückchen und Röstzwiebeln

Unsere Spezialität zum Wochenende

PUTENROLLBRATEN mit Broccoli
Friskäse Füllung, im Backofen
bei 150° Umluft ca. 45 min. – 1 Std.,
Kerntemperatur 70°

100 g
1,99 €

ab Freitag,
28.11.2025

PFÄLZER ROLLBRATEN

vom hällischen Landschwein mit Zwiebelfüllung

SCHWEINEBÄCKLE mit Mettfüllung

HAUSGEMACHTE CALVADOSPASTETE

LEBERKÄSE

FRISCHE WEISSWÜRSTLE

GERÄUCHERTE BAUERNLEBERWURST

DELIKATESSELEBERWURST mit Kastanien

BLUTWURST mit Kastanien

RAUCHFRISCHE RINGELWURST mit Kastanien

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **4,90 €**

KASTANIENFLEISCHKÄSE

PUTENSCHLEMMERROLLE

Unsere Spezialität zum Wochenende

RINDERROULADEN mit Kastanien,
Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt

100 g
2,79 €

Schwäbisch-Hällisches

QUALITÄTS- SCHWEINEFLEISCH

der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch
g.g.A.

- ✓ NACHHALTIGE ERZEUGUNG
- ✓ KONTROLLIERTE HERSTELLUNG
UND SCHLACHTBETRIEBE
- ✓ KEINE ZUGABE VON MEDIKAMENTEN UND
ANTIBIOTIKA
- ✓ FAIR BEZAHLTE LANDWIRTE
- ✓ FESTANGESTELLTE MITARBEITER
UND KEINE WERKSVERTRÄGE



Hier bei uns!

Qualität,
die man schmeckt!
In jedem Stück...



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

