



Steak-Medaillons mit Grillgemüse

Zutaten für 4 Personen

4 Rinderfilet- oder Schweinefilet-Medaillons (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.

Medaillons 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



KATUS

Landmetzgerei & Partyservice



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
KASTANIENAUMAGEN
FEINES KRÄUTER-GRIEBENSCHMALZ
BLÄTTERTEIGZOPF mit Schinken und Käse gefüllt
JÄGERKRÄNZEL mit grünen Pfefferkörnern

Heiß zum Mitnehmen
½ HÄHNCHEN 4,90 €

LAUCH-KÄSE FLEISCHKÄSE
RIESLINGSHINKEN

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
RINDERBEINSCHEIBEN für Suppe, als Gulasch oder als geschmorte Beinscheiben
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
Frischkäse 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
DELIKATESSLEBERWURST mit Kastanien
BLUTWURST mit Kastanien
RAUCHFRISCHE RINGELWURST mit Kastanien

Heiß zum Mitnehmen
½ HÄHNCHEN 4,90 €
KASTANIENFLEISCHKÄSE
PUTENSCHLEMMERROLLE

100 g
2,79 €

Schwäbisch-Hällisches

QUALITÄTS-SCHWEINEFLEISCH

der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall

Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch
g.g.A.

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

Ohne
Genetik

sehr gut



Hier bei uns!
Qualität,
die man schweckt!
In jedem Stück...

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

