



## Gefülltes Schweinefilet im Backofen

### Zutaten für 4 Personen

1 Schweinefilet  
1 großer Apfel (säuerlich, z. B. Elstar oder Boskop)  
50 g getrocknete Cranberrys  
50 ml Apfelsaft oder Weißwein  
2 EL Frischkäse oder Ricotta  
½ TL Zimt  
½ TL gehackter frischer Thymian oder Rosmarin  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Schweinefilet mit Küchenpapier abtupfen, von Fett und Sehnen befreien und flachklopfen. Einen Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke darin kurz anschwitzen. Getrocknete Cranberrys grob hacken und hinzufügen. Mit einem Schuss Apfelsaft oder Weißwein ablöschen und einige Minuten leicht einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist. Mit einer Prise Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.



Guten Appetit!



# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Unsere Tagesmenüs und Rezepte auch online unter: [www.partyservice-katus.de](http://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

## Feinschwecker-Gazette



ab Freitag,  
05.12.2025

EINGELEGTER SAUERBRATEN vom Rind  
RINDERWADEN optimal für Gulasch oder Suppe  
RINDERROULADEN nach Hausfrauen Art gefüllt  
FRISCHE SUPPENHÜHNER  
ADVENTSBRATWURST mit Pflaumen, Walnüssen und Honig  
DELIKATESSE-LEBERWURST mit Preiselbeeren und grünen Pfefferkörnern  
RAUCHFRISCHE RINGELWURST  
HAUSGEMACHTE CALVADOSPASTETE

Heiß zum Mitnehmen  
½ HÄHNCHEN 4,90 €

KASTANIENFLEISCHKÄSE  
ADVENTSBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende  
MEDAILLONS VOM SCHWEIN  
mit Nuss-Käse-Kruste. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 15 min. je nach Größe oder Kerntemperatur 65 Grad

100 g  
2,59 €

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



ab Freitag,  
12.12.2025

HÄHNCHENSCHLEGEL mit Kastanienfüllung  
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel „Jäger Art“ mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Pfifferlingen  
RINDERBEINSCHEIBEN optimal für Gulasch, Suppen oder Brühen  
RINDERGULASCH  
RINDERROULADEN mit Kastanien-Zwiebel-Füllung  
JÄGER RÖLLCHEN vom Schweinerücken mit Pfifferlingen, Mandeln und Käse gefüllt in Pilzsoße  
KASTANIENSAUMAGEN  
GRIEBENSCHMALZ aus eigener Herstellung

Heiß zum Mitnehmen  
½ HÄHNCHEN 4,90 €  
BACONBRATEN  
GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH

Unsere Spezialität zum Wochenende  
HÄHNCHENBRUST IM BLÄTTERTEIGMANTEL mit Aprikosen, Nüssen und Frischkäse. Im Backofen bei 170 Grad ca. 45 min. oder Kerntemperatur 68 Grad

100 g  
2,09 €

ab Freitag,  
19.12.2025

BURGUNDERBRATEN vom Rind in würzigem Burgundersud  
KRUSTENBRATEN aus der Schulter der hällischen Landschweine  
JÄGERROLLBRATEN mit Pilzfüllung  
HACKFLEISCHROULADEN mit Zwiebelfüllung im Speckmantel  
SCHWEINBÄCKCHEN mit Kastanienfüllung  
MAHARANIROLLBRATEN mit Senffüllung  
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel mit Trüffel-Frischkäse-Füllung  
HAUSGEBEITZTES RÄUCHERLACHSFILET

Heiß zum Mitnehmen  
½ HÄHNCHEN 4,90 €  
PFÄLZER ROLLBRATEN  
GEWÜRZROLLE

Unsere Spezialität zum Wochenende  
SCHWEINEFILET IM SCHINKENMANTEL mit Kastanienfüllung. Im Backofen bei 150 Grad ca. 45 min. – 1 Std. oder Kerntemperatur 68 Grad

100 g  
2,59 €

ab Freitag,  
30.12.2025

BLÄTTERTEIGTASCHEN mit Lachs und Frischkäsefüllung  
FONDUE-FLEISCH vom Rind, Pute, Schwein oder Kalb auf Bestellung vorgeschnitten  
RACLETTE-FLEISCH vom Rind, Schwein oder Pute auf Bestellung geschnitten  
CHILI WIENER  
KÄSEWIENER  
MINI KINDER WIENER  
FRISCHE WEISSWÜRSTLE  
HAUSGEBEITZTES RÄUCHERLACHSFILET

Unsere Spezialität zum Wochenende  
SILVESTER BRATEN vom Nacken der schwäbisch hällischen Landschweine mit beschwipsten Früchten und Frischkäse. Im Backofen bei 150 Grad ca. 60 min. oder Kerntemperatur 68 Grad

100 g  
1,69 €

Schweinefleisch vom schwäbisch hällischen Landschwein ggA  
WEIHNACHTSBÄCKCHEN „RUDOLF“ mit Kastanien-Semmel-Füllung  
FILET „WEIHNACHTSAUBER“ mit Schinkenwürfeln, Röstiwerbeln und Kastanien  
FILET NATUR

Rind/Kalb

RINDERROULADEN mit Kastanien-Zwiebel-Dörrfleisch-Füllung  
RINDERROULADEN nach Hausfrauen Art gefüllt  
OCHSENBÄCKCHEN im Rotwein eingelegt oder natur  
RINDERFILET vom deutschen Jungbüffel  
RINDERROASTBEEF vom deutschen Jungbüffel  
RINDERROASTBEEF vom irischen Ox Grand Selektion (ausschließlich Weidehaltung)  
RINDERFILET vom irischen Ox Grand Selektion (ausschließlich Weidehaltung)

Frischgeflügel können wir in diesem Jahr nur auf Bestellung bis 12.12.2025 anbieten. Bitte rechtzeitig bestellen (Sollte unser Hof von der Vogelgrippe betroffen sein, gibt es keine frischen deutschen Gänse, alternativ französische)

FRISCHE DEUTSCHE FREILANDGÄNSE 4 – 6 kg  
FRISCHE FRANZÖSISCHE ENTEN 2 – 3 kg\*  
FRISCHE FRANZÖSISCHE ENTENKEULE  
FRISCHE FRANZÖSISCHE ENTENBRUST (männlich)  
FRISCHE FRANZÖSISCHE PUTEN 3,5 – 7 kg\*  
FRISCHE FRANZÖSISCHE PUTEN-OBERKEULEN 900g – 1,5 kg

FRISCHE HÄHNCHEN von Bruno Siebert ca. 1,1 kg  
FRISCHE KIKOK MAISHÄHNCHEN ca. 2kg

Geflügelspezialitäten

HÄHNCHENBRUST in Blätterteigmantel mit Aprikosen-Frischkäse-Füllung  
HÄHNCHENBRUST im Speckmantel mit Trüffel-Frischkäse-Füllung  
HÄHNCHENSCHLEGEL mit Kastanien-Zwiebel-Füllung  
ENTENBRUST mit Kastanien-Semmel-Füllung

Wild

HIRSCHRÜCKEN ohne Knochen ca. 50g – 1,5 kg  
HIRSCHKALBBRATEN aus der Keule natur oder im Rotweinsud eingelegt  
HIRSCHGULASCH aus der Keule natur oder im Rotweinsud eingelegt  
REHKEULE mit oder ohne Knochen  
REHRÜCKEN mit Knochen ca. 1,5 – 2 kg oder ohne Knochen ca. 500g – 1 kg  
WILDSCHWEINEKLEIE natur oder im Rotweinsud eingelegt  
WILDGULASCH natur oder im Rotweinsud eingelegt

Hasen

STALLHASEN 1,2 – 1,6 kg\*  
STALLHASENKEULE\*

Sonstiges

WEIHNACHTSZAUBER aus Blätterteig mit Broccoli-Käse-Füllung  
WEIHNACHTSZAUBER aus Blätterteig mit Schinken-Käse-Füllung  
BLÄTTERTEIGKRINGEL mit Lachs, Blattspinat und Frischkäse

HAUSGEBEITZER RÄUCHERLACHS und GRÄVELACHS

Für die schnelle Küche nur auf Bestellung bis 15.12.2025  
PFÄLZER ROLLBRATEN mit Bratensoße  
SCHWEINEMDÄLLONS mit Champignonrahmsoße  
RINDERBRATEN mit Zwiebelsoße  
RINDERROULADEN mit Soße  
BOUCHE Á LA REINE (kleine Blätterteigtörtchen mit Hühnerfrikäseee)

KALBSFRIKASSEE  
HÜHNERFRIKASSEE

HAUSGEMACHTE BRATENSOSE, CHAMPIGNONRAHMSESSO und ORANGEN-PFEFFERSOSS

\* von Bruno Siebert aus Ergersheim (Elsass)

