



# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

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

# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

## Feinschwecker-Gazette

### PFIFFIGER SCHWEINEBRATEN-WRAP



**Zutaten für 6 Personen**

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Limette
- 2 Knoblauchzehen
- Koriandersamen
- Kreuzkümmelsamen
- Oregano
- Pfeffer
- Salz
- 1,5 kg ausgelöster Schweinenacken
- Öl
- 1 Pck. (je 6 Stück; ca. 370 g) Wezentortillas

#### Zubereitung:

Am Vortag für die Marinade Orange und Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben. Früchte halbieren, auspressen. Knoblauch schälen, fein hacken. Je 1 EL Koriander- und Kreuzkümmelsamen im Mörser fein zerstoßen. Vorbereitete Zutaten, 1 EL Oregano und 1 TL Pfeffer mischen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Marinade rundherum einreiben. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und über Nacht kalt stellen.

Guten Appetit!

ab Freitag,  
02.01.2026

**GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL** mit Schinken, Pilzen und Käse

**CORDONBLEU** von der Hähnchenbrust mit Camembert und Preiselbeeren

**MAHARANI ROLLBRATEN** mit exotischer Füllung

**FRISCHE SUPPENHÜHNER** aus Bodenhaltung

**PFÄLZER ROLLBRATEN** vom Schweinenacken der hällischen Landschweine

**RAUCHFRISCHE RINGELWURST**

**KALBSLYONER**

*Heiß zum Mitnehmen*

**1/2 HÄHNCHEN** 4,90 €

**„KÄS-KÄS“** Fleischkäse mit feinen Käsestückchen und Röstzwiebeln

**KAMINBRATEN**

*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 €

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



ab Freitag,  
09.01.2026

**SENFBRATEN** vom gepökelten Schweinebraten

**FRISCHE HÄHNCHENSCHLEGEL**

**HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL**

**FRISCHE KÄSEWÜRSTCHEN**

**FLEISCHWURST** mit feinen Käsestückchen

**FRISCHE WEISSWÜRSTLE**

**RITTERROLLE**

*Heiß zum Mitnehmen*

**1/2 HÄHNCHEN** 4,90 €

**SCHINKEN-LAUCH-FLEISCHKÄSE**

**RIESLINGSHINKEN**

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**PFÄLZER ROLLBRATEN VOM**

**SCHWEINENACKEN** der hällischen Landschweine mit Zwiebeln und Petersilie gefüllt. Im Backofen bei 150 Grad ca. 60 - 120 min. je nach Größe (oder bei 68 Grad Kerntemperatur)

100 g  
1,69 €

ab Freitag,  
16.01.2026

**ROLLBRATEN** vom Nacken der hällischen Landschweine mit Lauch-Frischkäse-Füllung

**KASSLERTASCHEN** mit herzhafter Lauch-Schinken-Füllung

**MINIFLEISCHKÄSE** zum Selbstbacken

**RINDERBRUST** für Suppe

**RINDERSULASCH**

**RINDERTAFELSPITZ**

**RINDERBEINSCHEIBEN** optimal für Suppe oder Gulasch

**GERÄUCHERTE BAUERNLEBERWURST**

*Heiß zum Mitnehmen*

**1/2 HÄHNCHEN** 4,90 €

**ROLLBRATEN** mit Pilzfüllung

**PUTENSCHLEMMERROLLE**

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**FILETPFÄNNCHEN** vom Filet der hällischen Landschweine in Champignonrahmsoße

Im Backofen bei 150 Grad ca. 45 min. je nach Größe (oder bei 68 Grad Kerntemperatur)

100 g  
1,69 €

ab Freitag,  
23.01.2026

**ROLLBRATEN „FÖRSTERIN“** mit Zwiebeln, Champignon und Petersilie

**BARBARROSSA BACON UND FILET**

**HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL**

**FRISCHE MARKKLÖSSCHEN**

**HAUSGEMACHTE MAULTAUSCHEN**

nach Original Schwäbischem Rezept

**KLEINE NÜRNBERGER GRILLER**

**CHILIWIENER**

**CHILIE-KÄSE-FLEISCHWURST**

**CHILISALAMI HAUSGEMACHT**

*Heiß zum Mitnehmen*

**1/2 HÄHNCHEN** 4,90 €

**ROLLBRATEN** mit Pilzfüllung

**PUTENSCHLEMMERROLLE**

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**KORBMACHERBRATEN** vom Schwein

in der Aluschale mit Kräutersoße

Im Backofen bei 150 Grad ca. 60 min. je nach Größe

(oder bei 68 Grad Kerntemperatur)

100 g  
1,69 €

# Schwäbisch-Hällisches QUALITÄTS- SCHWEINE- FLEISCH

der Bäuerlichen Erzeuger-  
gemeinschaft 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**

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

