

Freitag, 15.05.2026

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

SCHWENKSTEAK vom Schweinekamm oder Rücken
verschieden mariniert

MERGUEZ mit Schafskäse

TRÜFFELGRILLER (grobe Rostbratwürstchen mit Trüffel)

RINDERSPIESSE aus der Hüfte mit Peperoni und Zwiebel

RIB EYE (ENTRECOTE) vom deutschen Bullen 4 Wochen gereift

TOMAHAWK-KOTELETTES natur oder würzig mariniert werden ideal
im Backofen bei 60 Grad ca. 20 min. vorgegart und nur noch auf
dem Grill kurz bei hoher Temperatur gegrillt

JÄGERKRÄNZEL mit grünem Pfeffer

HEISSRAUCHSCHINKEN

HAUSGEMACHTE PREISELBEERLEBERWURST

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

PFÄLZER ROLLBRATEN

CHILIFLEISCHKÄSE

*Unsere Spezialität
zum Wochenende*

SPARE RIBS (BACK RIBS) in
würziger BBQ Marinade

... alles was gut schmeckt!

100 g
1,29 €