

# 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



© tankist276 / Fotolia

# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

*Feinschmecker-Gazette*

**SOMMER AUF DEM GRILL –  
MARINADEN, RUBS & FRUCHTIGE BEGLEITER**



## *Sommer auf dem Grill – Marinaden, Rubs & fruchtige Begleiter*

### *Erdbeer-Salsa*

Der perfekten Begleiter  
für Geflügel.

250 g Erdbeeren  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Limette  
einige Blätter Basilikum  
etwas Pfeffer

### *Kaffee-Kakao-Rub*

Ein echter Geheimtipp für  
Grillfans von Flank-Steak.

2 EL fein gemahlener Kaffee  
1 EL Kakaopulver  
1 EL brauner Zucker  
1 EL Paprikapulver  
1 TL grober Pfeffer  
etwas Salz

### *Pfirsich-Chutney*

Eine überraschende Kombi  
auch zur Bratwurst.

3 reife Pfirsiche  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)  
2 EL Weißweinessig  
1 EL Honig  
etwas Salz und Pfeffer

### *Kirsch-Balsamico-Relish*

Ein echter Geheimtipp für  
Grillfans von Flank-Steak.

250 g Süßkirschen (kurz einkochen)  
4 Schalotten  
etwas Balsamico  
etwas Thymian  
etwas Honig

Ein gutes Stück Fleisch braucht nicht viel – aber manchmal genau das gewisse Etwas. Marinaden verleihen dem Grillgut zusätzliche Aromen, Rubs sorgen für eine würzige Kruste und fruchtige Salsas oder Chutneys setzen überraschende Akzente auf dem Teller.

*Guten Appetit!*



ab Freitag,  
03.07.2026

### HOHE RIPPEN STEAK (ENTRECÔTE)

vom Irischen Weideochsen

### OSCHSENKOTELETTE (CÔTE DE BOEUF)

Unser Special Cut diese Woche

**RINDERSTEAK** aus der Hüfte grillfertig mariniert

**GRILLFACKELN** vom Schweinebauch der schwäbisch-hällischen Landschweine

**ST. LOUIS RIBS** fertig gewürzt extra dick

**WILD GRILLER** mit Preiselbeeren

**CHILI CHEESE GRILLER**

**CHILI WIENER**

**CHILI KÄSE FLEISCHWURST**

**GRILLKÄSE** mit Kräuter-Knoblauch-Marinade (vegetarisch)

**HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT**

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**PFÄLZER ROLLBRATEN**

**CHILI-FLEISCHKÄSE**

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**FESTBRATWURST** nach alter Tradition hergestellt

100 g  
**1,49 €**

ab Freitag  
10.07.2026

**RINDERSAUERBRATEN** mit Gewürzen eingelegt

**HÄHNCHENBRUST** mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt

**POLLO FINO**

**CHICKEN WINGS**

**TOMAHAWK STEAK** vom schwäbisch-hällischen Landschwein – unser Special Cut diese Woche

**RINDERWELLENSPIESSE TERIYAKI**

**FILETSPIESSE** vom schwäbisch-hällischen Landschwein

**KACHELFLEISCH** vom schwäbisch-hällischen Landschwein

**MERGUEZ** mit Schafskäse

**SALSICCIA GRILLER**

**FRISCHER FLEISCHKÄSE** zum Selbstbacken in der Aluschale

**GEMÜSESPIESSE** mit Halloumi (vegetarisch)

**MEDITERRANER NUDELSALAT** mit getrockneten Tomaten

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**ROLLBRATEN** vom saftigen Schweinebauch

**KASSELERBRATEN** mild geräuchert

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**HÄHNCHENSCHLEGEL** würzig mariniert zum Grillen oder Backen

100 g  
**1,19 €**

ab Freitag,  
17.07.2026

### LAMMSTEAK ODER LAMMKOTELETTE

mit mediterranen Kräutern mariniert

**LAMMLACHSE** vom Neuseeländischen Lamm

**HÄHNCHENBRUSTSTEAK** würzig eingelegt

**ZARTE ENTENBRUSTSPIESSE** mit Orangen

**ENTENBRUSTFILET** mit feiner Pfefferwürzung fertig zum Grillen mariniert

**GRILLER GRIECHISCHE ART** mit Schafskäse, Oliven und Rosmarin

**NÜRNBERGER GRILLER**

**EINGELEGTER SCHAFSKÄSE** zum grillen mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch der ideale Begleiter zum Lamm (vegetarisch)

**GRIECHISCHER BAUERNALAT** mit Schafskäse

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**ALLGÄUER KÄSEBRATEN**

**ZITRONENPFEFFERBRATEN**

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**MERGUEZ** (französische Bratwürstchen aus Rindfleisch). Gerne erhalten Sie hierzu unsere hausgemachte Knoblauchsoße

100 g  
**1,79 €**

ab Freitag,  
24.07.2026

**RINDERSTEAK** aus der Hüfte mit Rosmarinmarinade

**ROASTBEEF-STEAK** vom deutschen Jungbullen in Kräuterbuttermarinade

**ENTRECÔTE** vom deutschen Jungbullen in Bärlauchbutter mariniert

**RINDERTORNEDOS** vom Filet mit würzigem Speck umwickelt – unser Special Cut diese Woche

**SPARE RIBS** vom schwäbisch-hällischen Landschwein Natur oder gewürzt ideal zum Grillen

**ZWIEBELSTEAK** vom schwäbisch-hällischen Nacken oder Rücken

**KÄSEWÜSTCHEN**

**RINDSWÜSTCHEN**

**GRILLSCHNECKEN**

**KLEINE ROSMARINKARTOFFELN** (vegetarisch)

**AMERIKANISCHER COLESLAW**

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**PIZZAFRIKADELLEN**

**KRÄUTERSCHINKEN**

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**GEWÜRZHAPPEN** würzig mariniert ideal zum grillen oder für den Dutch oven

100 g  
**1,59 €**

ab Freitag,  
30.07.2026

**RINDERPATTIES** fertig gewürzt

**FLANKSTEAK** vom deutschen Jungbullen – unser Special Cut diese Woche

**ST. LOUIS RIBS** aus dem Bauch der schwäbisch-hällischen Landschweine

**BACON BOMS** mit Cheddar Käse

**HÄHNCHENSPIESSE „TOSCANA“** mit getrockneten Tomaten und Oliven

**CHICKEN DRUMSTICKS** grillfertig gewürzt

**CHORIZO GRILLER** feurig scharf

**CURRY GRILLER** mit indischer Note

**COUS COUS BRATLINGE** (vegetarisch)

**BBQ SOMMERSALAT** mit Bohnen und Mais

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**PIZZAFRIKADELLEN**

**KRÄUTERSCHINKEN**

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

Filetspieße vom schwäbisch-hällischen Landschwein

100 g  
**2,29 €**

Schwäbisch-Hällisches

## QUALITÄTS-SCHWEINE-FLEISCH

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

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



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

