

ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachterei-wiese.de

Vorbestellungen bitte einen Tag im Voraus!
 Dienstag bis Freitag steht die Ware dann von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Küche zur Abholung bereit!

Montag, 20. Mai 2024

Pfingsten – wir haben geschlossen!

Dienstag, 21. Mai 2024

1. Frische Bratwurst mit Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln, Erdbeercreme € 8,25
2. Spaghetti „Carbonara Art“ in Schinken-Sahnesoße mit frischem Salat, Erdbeercreme € 8,25

Außerdem: Kartoffelsuppe „Mexikanische Art“**Mittwoch, 22. Mai 2024**

1. Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensoße, Joghurt-Amarettini-Creme € 8,25
2. Putenbrustbraten in Currysoße mit Wokgemüse und Basmatireis, Joghurt-Amarettini-Creme € 8,65

Außerdem: Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen**Donnerstag, 23. Mai 2024**

1. Paniertes Fischfilet mit sommerlichem Kartoffel-Salat und frischem Salat, Karamellpudding € 9,45
2. Spargellasagne (Nudelplatten mit Spargel, gekochtem Schinken, Bechamelsoße, mit Käse überbacken), Karamellpudding € 9,65

Außerdem: Kohlrabieintopf**Freitag, 24. Mai 2024**

Zarter Rinderbraten in Rotweinsauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Himbeertraum

€ 9,45

Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!**(Änderungen vorbehalten!)**

Jäger Toast

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Weißbrot wer es herzhafter mag nimmt 4 Scheiben Bauernbrot
4 Schweinenackensteaks
3 Zwiebeln
200g Pfifferlinge
250 braune Champions
3 El Öl
Mehl
50 ml Sahne
200 g Schmand
200g mittelalten Gouda oder Emmentaler
½ Bund Petersilie
Paprikapulver edelsüß
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln grob würfeln. Champions putzen, waschen, in Scheiben schneiden. 1 EL Öl erhitzen. Fleisch darin rundherum ca. 3 Minuten kräftig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. 2 EL Öl im Bratfett erhitzen. Champignons und Zwiebeln darin kräftig anbraten, einen Teil der Petersilie hinzufügen und anschließend ca. 5 Min. dünsten. Pfifferlinge zugeben, kurz mitbraten und würzen. Mehl darüber streuen, anschwitzen.

Sahne und Schmand einrühren.

Weißbrot vortoasten. Erst das Fleisch und dann den Pilzrahm auf das Toastbrot geben. Käse reiben und darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 - 20 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie und Paprika bestäuben.

Wir wünschen Guten Appetit!