



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereiwiese.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag – geschlossen
Dienstag -Freitag 7:30 – 18.00 Uhr
Samstag 7:00 – 12:00 Uhr

Montag - Ruhetag

Dienstag, 31. März 2026

Asiapfanne vom Schwein mit Gemüse und Mienudeln
in würziger Sojasauce, Mandarinen Quark

€ 8,65

Außerdem: Weißer Bohneneintopf

Mittwoch, 1. April 2026

„Nasi Goreng“ (Indonesisches Reisgericht) mit Hühnerfleisch
und Gemüse, dazu gemischter Salat, Himbeertraum

€ 8,95

Außerdem: Chili con Carne

Donnerstag, 2. April 2026

Backfisch mit Bratkartoffeln und Remoulade, Gurkensalat
Joghurt Mousse

€ 9,75

Außerdem: Erbsensuppe

Freitag, 3. April 2026

Karfreitag – Feiertag – wir haben geschlossen

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

**Liebe Kunden, personalbedingt ist es uns aktuell leider nicht möglich,
täglich mehr als ein Menü und unser Außerdem-Gericht anzubieten.**

Probieren Sie alternativ unsere küchenfertigen Produkte.

Falscher Hase

Hackbraten mit Ei

Zutaten für 4-6 Personen:

6 Eier (Größe M) - hartkochen
2 Zwiebeln
1 kg gemischtes Hackfleisch
2 Eier – roh für den Teig
2 Brötchen vom Vortrag
Salz, Pfeffer schwarz (aus der Mühle)
100 g fetten Speck
4 EL Paniermehl
2 EL Butter oder Margarine
1 Liter Fleischbrühe
200 ml Sahne
4 EL Stärkemehl
Etwas Zucker



Zubereitung:

Die Brötchen in Wasser einweichen. Die Eier hartkochen und abpellen.

Die Zwiebeln klein schneiden und mit den rohen Eiern zum Hack geben. Jetzt die eingeweichten Brötchen gut „auswringen“, so dass möglichst wenig Wasser im Brötchen bleibt und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Jetzt alles gut vermengen – am besten mit den Händen.

Aus dem Teig einen länglichen Teig formen, in den die hartgekochten Eier so eingearbeitet werden, dass sie komplett verdeckt sind.

Den Speck in Würfel schneiden und damit einen Bräter oder eine ofenfeste Pfanne auslegen und den Fleischlaib drauflegen. Mit Semmelmehl bestreuen und etwas flüssiges Fett drüber träufeln.

Etwa $\frac{1}{4}$ der Fleischbrühe um den Hackbraten gießen und die Pfanne/den Bräter ohne Deckel in den auf 180° (Umluft 140°) vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 1 Stunde den Braten herausnehmen und warmhalten.

Den Bratensaft in der Pfanne mit der restlichen Fleischbrühe aufkochen und durch ein Sieb geben. Die Sauce wieder aufkochen. Die Sahne mit dem Stärkemehl verquirlen und damit die Sauce binden. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und getrennt zum Hackbraten reichen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und Erbsen und Möhrengemüse.

Wir wünschen Guten Appetit!