



## Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder  
[info@stadtschlachtereiwiese.de](mailto:info@stadtschlachtereiwiese.de)

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

### Montag - Ruhetag

#### Dienstag, 5. Mai 2026

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit gemischtem Gemüse und Spätzle, Stracciatella Mousse

€ 8,95

Außerdem: Minestrone

#### Mittwoch, 6. Mai 2026

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Reis, Schaumkuss Creme

€ 9,15

Außerdem: Steckrübeneintopf mit Kasseler

#### Donnerstag, 7. Mai 2026

Pannfisch „Hamburger Art“ mit körniger Senfsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat, Mandarinen Quark

€ 9,95

Außerdem: Gyrossuppe

#### Freitag, 8. Mai 2026

Rindergulasch mit Paprika und Champignons, dazu Salzkartoffeln, Bayrisch Creme

€ 9,95

**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.**

# Schweinefilet in Currysauce

## Zutaten für 6 Personen:

1 kg Schweinefilet  
3 EL mittelscharfer Senf  
20 dünne Scheiben Speck  
1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt.  
350 g Crème fraîche  
450 g Schlagsahne  
4 TL Currypulver  
30 g Tomatenmark  
Zucker, Pfeffer, Salz  
Etwas Öl zum Einfetten der Form



## Zubereitung:

Schweinefilet in 2-3 cm dicke Medaillons schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Jedes Medaillon dünn mit Senf bestreichen, mit einer Scheibe Bacon Speck umwickeln und in eine Auflaufform legen.

Die Schlagsahne mit der Crème fraîche, dem Tomatenmark und dem Curry verrühren. Die gehackte Petersilie unterheben. Etwas Petersilie zum garnieren zurücklassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Mischung über die Medaillons geben und im vorgeheizten Ofen (Umluft ca. 160°, E-Herd ca. 180°) ca. 20 – 25 Minuten garen. Mit Petersilie garnieren.

Dazu schmeckt frisches Baguette oder Bandnudeln.

***Wir wünschen Guten Appetit!***