



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

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

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

Montag - Ruhetag

Dienstag, 21. Juli 2026

Kasseler Hawaii (Kasseler mit Ananas u. Käse überbacken)
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, Kirsch Quark

€ 8,65

Außerdem: Champignoncremesuppe

Mittwoch, 22. Juli 2026

Hähnchendrums mit Djuwetschreis und Krautsalat,
Rhabarber Creme

€ 9,35

Außerdem: Möhren-Orangensuppe

Donnerstag, 23. Juli 2026

Brathering mit Bratkartoffeln und Wachsbohnsalat,
Panna Cotta Creme

€ 9,95

Außerdem: Weißer Bohneneintopf

Freitag, 24. Juli 2026

Boeuf Bourguignon (Rinderbraten mit Zwiebeln, Möhren und
Champignons), dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat,
Mango Creme

€ 9,65

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.

Sommerlicher Rinderbraten mit mediterranem Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen:

1,5 – 1,8 kg	Rinderbraten
2	Zucchini
2	Paprika
250 g	Cherrytomaten
2	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
Olivenöl, Rosmarin & Thymian (gerne frisch), Salz, Pfeffer	
1 EL	Senf
200 ml	Rinderfond
100 ml	Rotwein (optional)



Zubereitung:

Ein saftiger Rinderbraten muss nicht nur in die kalte Jahreszeit passen. Mit frischem Sommergemüse und mediterranen Kräutern wird daraus ein leichtes und aromatisches Gericht für die ganze Familie.

Den Rinderbraten zunächst mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend dünn mit Senf bestreichen. In einem Bräter mit etwas Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten, bis er eine schöne Bräunung angenommen hat.

Währenddessen Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln und Cherrytomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Das Gemüse mit etwas Olivenöl, Rosmarin und Thymian vermengen und rund um den Braten im Bräter verteilen.

Den Rinderfond – nach Belieben ergänzt durch einen Schuss Rotwein – angießen und den Braten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze etwa zwei bis zweieinhalb Stunden schmoren lassen. Zwischendurch den Braten gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen, damit er besonders saftig bleibt. Nach dem Garen den Braten einige Minuten ruhen lassen, anschließend in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem mediterranen Ofengemüse servieren. Dazu passen Rosmarinkartoffeln, knuspriges Baguette oder ein frischer Blattsalat.

Unser Tipp: Verfeinern Sie das Gericht kurz vor dem Servieren mit frischen Kräutern wie Basilikum oder Petersilie. So erhält der Braten eine besonders sommerliche Note und bringt mediterranes Urlaubsgefühl auf den Teller.

Wir wünschen Guten Appetit!