



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, 8. September 2026

Frische Bratwurst mit Blumenkohl in weißer Sauce
und Salzkartoffeln, Apfelgrütze mit Vanillesauce

€ 8,95

Außerdem: Minestrone

Mittwoch, 9. September 2026

Geschmorte Hähnchenkeule in Tomaten-Paprikasauce mit Reis,
Milchreis mit Früchten

€ 9,35

Außerdem: Linseneintopf

Donnerstag, 10. September 2026

Gegrilltes Lachssteak in Dill-Rahm-Sauce mit Reis, dazu
frischer Salat, Kirsch Quark

€ 9,95

Außerdem: Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

Freitag, 11. September 2026

Wieses bestes Rindergulasch mit Spätzle und
Rotkohl, Mousse au Chocolat

€ 9,85

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 mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

600–700 g	Schweinefilet
3	säuerliche Äpfel
2	große Zwiebeln
250 ml	Sahne
150 ml	Gemüse- oder Fleischbrühe
1 EL	Butter
1 EL	Öl
1 TL	Honig
1 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	Thymian
Salz und frisch gemahlener Pfeffer	



Für das Kartoffelpüree:

800 g	mehligkochende Kartoffeln
100 ml	Milch
40 g	Butter
Salz und etwas Muskat	

Zubereitung:

Das Schweinefilet in etwa zwei bis drei Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in die Pfanne geben und zunächst die Zwiebeln darin langsam goldbraun braten. Anschließend die Apfelspalten dazugeben und kurz mitbraten. Honig und Senf unterrühren und mit der Brühe ablöschen. Die Sahne dazugeben und alles einige Minuten leicht köcheln lassen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinefilet-Medaillons wieder in die Sauce geben und bei niedriger Hitze etwa fünf bis sieben Minuten gar ziehen lassen. Das Fleisch sollte saftig bleiben.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Alles grob stampfen und mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Den cremigen Kartoffelstampf mit den Schweinefilet-Medaillons und der Apfel-Zwiebel-Sauce anrichten und mit etwas frischem Thymian garnieren.

Tipp: Wer es noch herbstlicher mag, kann zusätzlich ein paar geröstete Walnüsse über das Gericht geben. Das sorgt für einen schönen Biss und passt hervorragend zu Apfel und Schweinefilet.

Wir wünschen Guten Appetit!