



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, 20. Oktober 2026

Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat, Götterspeise mit Vanillesauce

€ 8,95

Außerdem: Kartoffelsuppe „Mexikanische Art“ mit Rauchwurst

Mittwoch, 21. Oktober 2026

Putengyros mit Reis und Tzatziki, dazu Krautsalat, Mandarinen Quark

€ 9,35

Außerdem: Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandel und Vanillesauce

Donnerstag, 22. Oktober 2026

Fischtopf „Sylter Art“ mit Meeresfrüchten und Risi Bisi, Orangencreme

€ 9,95

Außerdem: Hühnersuppe mit Nudeln

Freitag, 23. Oktober 2026

Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Bayrisch Creme

€ 8,95

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

Probieren Sie auch unsere küchenfertigen Produkte.

Schweinefilet in cremiger Curry-Senf-Sauce

Zutaten für 4 Personen

1 bis 1,2 kg	Schweinefilet
3 EL	Öl
Salz und Pfeffer	
Für die Currysauce	2 große Zwiebeln
2	rote Paprika
1 kleine	Zucchini
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
3 TL	mildes Currypulver
1 ½ TL	mittelscharfer Senf
350 ml	Fleischfond
300 ml	Sahne
1 ½ TL	Honig
Salz und Pfeffer, etwas Petersilie zum garnieren	



Zubereitung:

Das Schweinefilet von Sehnen befreien und in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer großen, möglichst schweren Pfanne erhitzen und die Medaillons **portionsweise von beiden Seiten jeweils etwa 2–3 Minuten kräftig anbraten**. So entstehen schöne Röstaromen, ohne dass das Fleisch bereits vollständig durchgegart wird. Die angebratenen Medaillons anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.

Zwiebeln, Paprika und Zucchini klein schneiden. Die Butter in derselben Pfanne erhitzen und das Gemüse darin einige Minuten anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Das Currypulver darüberstreuen und unter Rühren kurz anrösten. Anschließend Senf und Honig einrühren und alles mit dem Fleischfond ablöschen. Die Sahne dazugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze etwa **5–7 Minuten** cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die angebratenen Schweinefilet-Medaillons wieder in die Sauce geben und bei **niedriger Hitze etwa 5–7 Minuten** fertig garen. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Medaillons ab. Das Fleisch sollte innen noch saftig sein und eine **Kerntemperatur von etwa 63–65 °C** erreichen. Anschließend die Pfanne kurz vom Herd nehmen und das Fleisch **2–3 Minuten ruhen lassen**.

Das Curry-Schweinefilet zusammen mit den knusprigen Kartoffeln servieren und mit etwas Petersilie garnieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln, Reis oder ein frisches Baguette.

Wir wünschen Guten Appetit!