

# Fleischmanufaktur des St. Johannesstift

## Grillkatalog





## Bratwurst vorgebrüht

Der Klassiker für Zuhause, Veranstaltungen und Großabnehmer.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Hausmacher Bratwurst

Traditionell hergestellte Rostbratwurst aus dem Eichsfeld. Fleisch aus der Schweineschulter. Saftig und lecker.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Bratwurst



## Käse Bratwurst

Zubereitet mit Schmelzkäse, für ein leckeres Geschmackserlebnis.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Bärlauch Bratwurst

Saisonal begrenztes Angebot, da nur frischer Bärlauch aus der Region verwendet wird.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



## Bratwurst



## Gyros Bratwurst

Die frische Bratwurst mit griechischer Geschmacksnote.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Curry Bratwurst

Gebrühte Bratwurst mit feiner Currynote.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



## Bratwurst



## Sparerips

Der Klassiker für jede BBQ-Party, rauchig würzig mariniert.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Bratwurstschnecken

Hausmacherbratwurst im Saitling, garniert mit Tomate.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



## Bratwurst



## Filetmedaillons im Speckmantel

Scheinefilet saftig umhüllt mit Bauchspeck und würziger Marinade.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Filetspieß mit Oliven

Schweinefiletstreifen mit saftigen Oliven.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



## Filetspieße



## Filetspieß mit Gurke und Zwiebel

Würfel aus dem Schweinefilet, gespießt mit Gurke und Zwiebel.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Filetspieß mit Speckbohnen

Schweinefiletstreifen in Hufeisenform umhüllen Bohnen im Speckmantel.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Filetspieße



## DDR Schaschlik

Traditionell bestehend aus Leber, Magerfleisch, Bauchspeck, Gurke und Zwiebel.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Calypsospieße

Schweinelachs gefüllt mit Bauchspeck und Hackfleisch.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Schweinefleisch





## Grill Bauchscheibe

aus dem Scheinebauch geschnitten und lecker würzig mariniert.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Fleischtaschen, gefüllt

Fleischtaschen mit Tomate-Mozzarella oder als Hawaii mit Ananas und Käse gefüllt.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Schweinefleisch



## Minutensteak

Geschnitten aus dem Schweinelachs und mariniert mit Paprika, Kräuter-Knoblach oder Gyrosmarinade.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Grill Fackel

Knuspriger Schweinebauch, würzig und kross.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Schweinefleisch



## Steak Kräuter-Knoblauch

Schweinenackensteak mit Kräuter-Knoblauch-Marinade.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Steak Paprika

Schweinenackensteak mit Paprika-Trockenmarinade.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Schweinefleisch



## Spanferkel

Auf Wunsch fertigen wir für Sie Spanferkel in verschiedenen Größen an.

Gerne informieren wir Sie in unserem Laden ausführlich.

## Steak Gyros

Schweinenackensteak mit Gyros-Gewürz.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Schweinefleisch



## Hüftsteak

Saftiges Steak aus der Rinderhüfte.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Roastbeef

Das Steak für Kenner. Rostbeef oder Rumpsteaks werden aus dem Rücken geschnitten.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Rindfleisch



## Rip Eye Steak

Saftiges Steak aus dem Halsstück, mit dem bekannten namengebenden Auge.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Rinderfilet

Das beste Stück aus dem Hinterviertel des Rindes: Das Filet.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Rindfleisch



## T-Bone Steak

Das T-Bone Steak besteht aus Rostbeef mit Filetspitze und wird ebenfalls 5–6 cm dick geschnitten.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Porterhouse Steak

Das Porterhousesteak besteht aus Rostbeef mit Filetmittelteil und wird 5–6 cm dick geschnitten.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★





## Wussten Sie eigentlich, dass...

- wir unsere Tiere selber züchten?
- wir auf unserem Land das Futter für unsere Tiere anbauen?
- wir auf industriell hergestelltes Futter verzichten?
- wir auf Antibiotika und wachstumsfördernde Mittel verzichten?
- unsere Schweine bis zu doppelt so alt sind, als in der industriellen Schweineproduktion?
- unsere Rinder in der Mutterkuhhaltung aufwachsen?

## Burger Patties

100% Rindfleisch für den selbstgemachten Burgergenuss.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Rindfleisch





## Hähnchenspieß mit Ananas

Saftiges Hähnchenbrustfilet trifft Ananas.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

## Hähnchenbrustfilet

Mariniert mit Lemon Pepper Sauce oder Paprika Spice Flavour.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



# Hähnchenfleisch



## Wild

Auf Anfrage erhalten Sie bei uns auch Wildfleisch aus der Region in verschiedensten Varianten.

- Hirsch
- Wildschwein
- Reh
- Mufflon

## Gemüsespieß

Mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison.

Grilltemperatur: 🔥🔥🔥🔥

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★



## Sonstiges



Fleischmanufaktur der  
St. Johannesstift gGmbH  
Unterhof 154  
37308 Schimberg

Tel.: 03 60 82 454 - 221

Fax: 03 60 82 454 - 292

E-Mail: [fleischmanufaktur@johannesstiftershausen.de](mailto:fleischmanufaktur@johannesstiftershausen.de)

### Öffnungszeiten

Dienstag 10:00 – 15:00 Uhr

Freitag 10:00 – 17:00 Uhr



korporatives Mitglied  
im Caritasverband