



FLEISCHEREI-KULTUR
SEIT 1818

All you can grill!



*Knackige Grill-Würstchen,
heiß begehrte Abwechslung für den ersten Hunger!*

Grill Krakauer

Würzige Knacker mit Rind- und Schweinefleisch. Deftiger Geschmack.

Bratwurstschnecke

Frisch gerollt und besonders würzig, mit original Thüringer Majoran.

Kochendorfer Knacker

Herzhafte Knackwurst aus Rind- und Schweinefleisch.

Käsekrainer ▽

Saftiges Würstchen mit würzigem Emmentaler.

Feuerstecken

Feuriges Grillwürstchen mit herzhaftem Rindfleisch und saftigem Speck.

Oberländer Bratwurst

Feine Bratwurst ohne Haut, mit leichtem Zitronenaroma. Ein echter Kinderliebbling!

Rostbratwurst ▷

Mit würzigem Majoran.

Berner Würstchen

Knackiges Würstchen mit Bergkäse gefüllt und mit Bauchspeck umwickelt.





Raffinierte Rohwürstchen schmecken wie Urlaub! Tagesfrisch hergestellt.



Grilltipps für Rohwürstchen

- Den Rost mit Öl einfetten, damit die Würstchen nicht kleben bleiben.
- Bitte verwendet keinen Grillspiritus, die chemischen Aromen beeinflussen den Geschmack. Klassische Grillanzünder reichen aus.
- Wenn die Kohle überall grau ist, dann glüht sie, jetzt auflegen.
- Bitte benutzt eine Grillzange, durch jeden Stich mit der Fleischgabel geht wertvoller Saft verloren. Auch beim Wenden verlieren Würstchen Saft, daher so wenig wie möglich wenden.
- Rohwürstchen brauchen etwas länger auf dem Grill, rechnet mit 8 - 10 Minuten bei mittlerer Hitze.

Salsiccia

Große Bratwurst mit typischer, italienischer Würzung, lecker abgeschmeckt mit Fenchel.

Große Bratwurst ▷

Große Bratwurst, klassisch nach Metzger Art gewürzt.

Merguez ▽

Rohwurst mit orientalischer Note. Mit Kreuzkümmel, Knoblauch und Paprika landestypisch gewürzt, lecker zu Couscous-Salat.



Aromatisches Rindfleisch, der Ferrari auf dem Grill!

Rinderhüftsteak „Texas“

Zartes, pikant-würziges Steak mit gerissemem Pfeffer und Chili. Scharf!

Rib-Eye / Rib-Eye „Western“

Butterzartes Rindersteak, natur oder fertig gewürzt. Westernstyle, mit unserer herzhaften Pfefferwürzmischung „Pampa“, für ein herrlich abgerundetes Pfeffer-Fleisch-Aroma.

Ochsenkotelett ▷

Das besondere Steak für Grill und Pfanne. Fein marmoriert.

Rindfleisch grillen:

Als echter Klassiker auf dem Grill bietet Rindfleisch zahlreiche Varianten: Ob Filet, Entrecôte, Rumpsteak oder T-Bone-Steak – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sowohl pur als auch mariniert schmeckt Rindfleisch einfach köstlich. Für einen saftigen Genuss sollten Sie das Fleisch nach dem Grillen über der heißen Kohle noch einen Moment ruhen lassen.

Wie grillt man das perfekte Steak?

- Mit 2 Temperaturzonen arbeiten. Auf einer Seite wird Kohle angehäuft = direkter Grillbereich. Bereich ohne Kohle = indirekter Grillbereich.
- Super ist das „Bulls Eye“. Die Kohle in der Mitte des Grills anhäufen = zentraler, sehr heißer Grillbereich.

- Das Steak nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill legen, mindestens 30 Minuten vorher auf Zimmertemperatur kommen lassen.

- Das Steak so heiß wie möglich auf dem direkten Grillbereich angrillen. Je nach Größe des Steaks für 2 - 3 Minuten pro Seite dort grillen.

- Dann wandert es auf den indirekten Grillbereich, um dort 10 - 15 Minuten fertig zu garen. Zum Schluss das Steak, in Alufolie gewickelt, noch 5 - 10 Minuten ruhen lassen.

- Grillthermometer verwenden: Eingestochen ins Fleisch zeigt dieses die Kerntemperatur an. Perfekter Gargrad nach Wunsch!

Kerntemperaturen Rindfleisch:

	Medium/Rosa	Done
Rinderfilet	45°C	55°C
Rinderhüftsteak	52°C	60°C
Roastbeef	54°C	60°C
Entrecôte	55°C-60°C	72°C
Rib-Eye-Steak	55°C-58°C	75°C
Rinderbrust/Brisket	-	87-95°C



Rib-Eye-Steak

Rumpsteak / Rostbraten

Geheimtipp: Legt doch mal verschiedene Kräuterzweige, wie Rosmarin, Thymian oder Wacholder in die Glut. Vorher in Wasser eingelegt verbrennen sie nicht so schnell und geben dem Fleisch ein tolles Aroma!



Spare Ribs

Lecker mariniert für den Grill,
beliebt bei Jung und Alt.

Delikates Schweinefleisch, von rustikal bis edel!

Schweinefleisch grillen:

Schweinefleisch verträgt starke Hitze ohne auszutrocknen und eignet sich bestens zum Marinieren. Da es keinen starken Eigengeschmack besitzt, lässt es sich perfekt mit vielen anderen Speisen kombinieren.





Gourmet Grillspieß

Zarte, magere Schweinefleischwürfel mit feinstem Grillgouda in Bacon gewickelt, herzhaft mariniert.

Grillspieß vom Schweinerücken „Texas“

Fertig gewürzter, magerer Fleischspieß in würzig-pikanter Marinade.

Grillspieß vom Schweinebauch „Texas“

Grillspieß vom mageren Schweinebauch in würzig-pikanter Marinade.

Schaschlikspieß

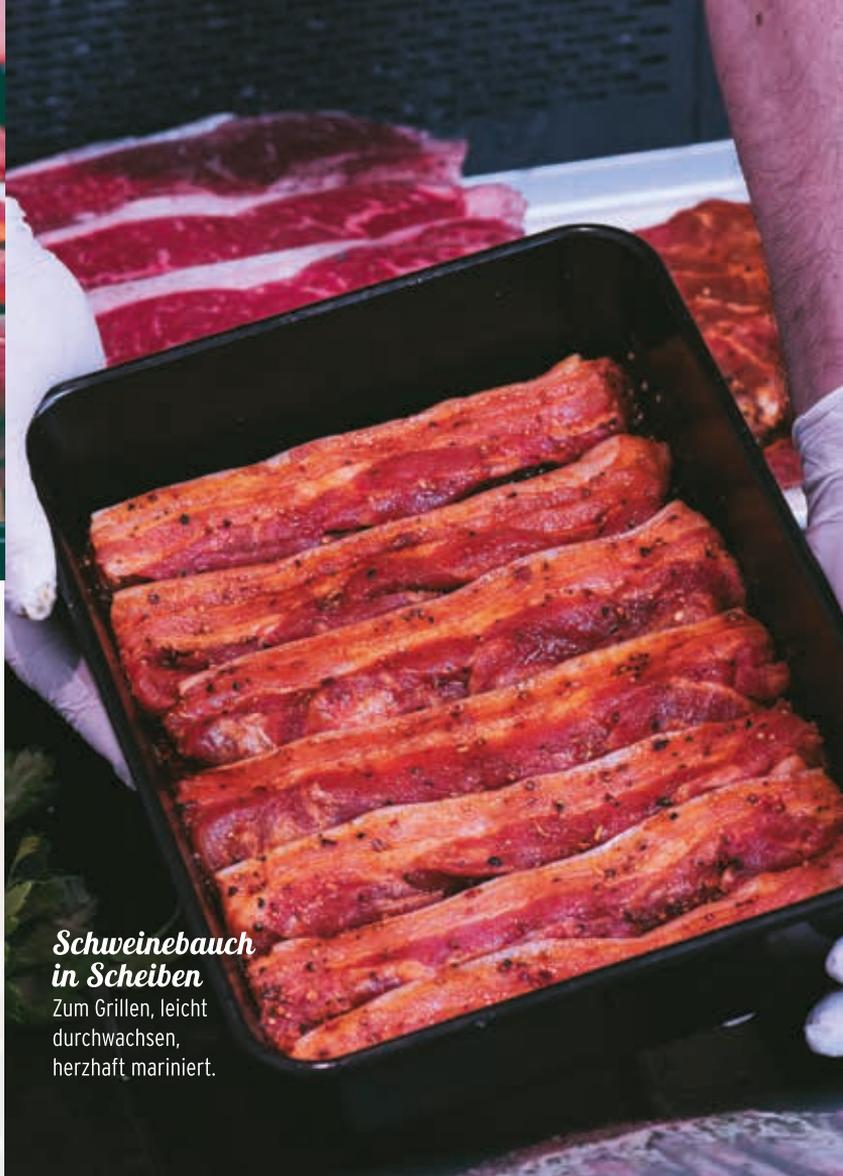
Magere, küchenfertige Fleischspieße, bunt gesteckt, auch grillfertig gewürzt erhältlich.

Schweinerückensteak „Café de Paris“

In mild aromatischer Marinade mit Kräuterbutter-Geschmack.

Winzersteak

Saftiges Schweinehalssteak, gewürzt mit hauseigener Würzmischung.



Schweinebauch in Scheiben

Zum Grillen, leicht durchwachsen, herzhaft mariniert.



*Zartes Lammfleisch,
Qualität, die auf der Zunge zergeht!*

◁ *Lammlachs*

Ausgebeintes Lammkotelett, besonders mager und butterzart. Auch mit feinaromatischen Kräutern der Provence mariniert erhältlich.

Lammspieße Provençal

Lammfleisch mit grünen Bohnen und Schweinebauch, fertig gesteckt.

Lammkronen / Lammchops

Lammrücken mit frei gezogenem Knochen, am Stück für den Grill oder auch zu Lammchops als einzelnes Kotelett geschnitten.

Hähnchenkeulen ▷

Saftige, ganze Hähnchenkeulen fix und fertig mariniert mit unserem „Chicken-BBQ-Gewürz“ mit Sesam, einfach nur lecker!

Hähnchenbrust „Sesam-Paprika“

Zartes Hähnchenbrustfilet mit aromatischem Sesam und würziger Paprika verfeinert.

Hähnchenspieß „Mediterran“

Zarte Hähnchenfiletwürfel mit Grillzucchini und einer mit Frischkäse gefüllten Kirschpaprika, mediterran mariniert.

Pollo Fino

Hähnchenkeule ohne Knochen, in würziger Texas-Marinade aus Paprika und geschrotetem Pfeffer.

Chicken Wings

Knusprige Hähnchenflügel mit würziger „Texas-Mariande“, der Knabberspaß vom Grill.

Knuspriges Geflügel, Fingerfood, zum Anbeißen lecker!



Geflügel grillen:

Das fettarme, eiweißreiche Fleisch hat eine geringe Garzeit. Um es vor dem Austrocknen zu bewahren den Rost etwas höher hängen. Geflügel eignet sich besonders gut zum Marinieren. Für Abwechslung auf dem Grill sorgen neben klassischen Puten- und Hähnchensteaks auch Entenkeule oder Hähnchenschenkel.



Hirtensalat ▷

Würziger, bunter Salat mit
Hirtenkäse aus Schafsmilch.

vegetarisch 

Nudelsalat

In scharfem Joghurt-Dressing,
pikant-würzig im Geschmack.

vegetarisch 

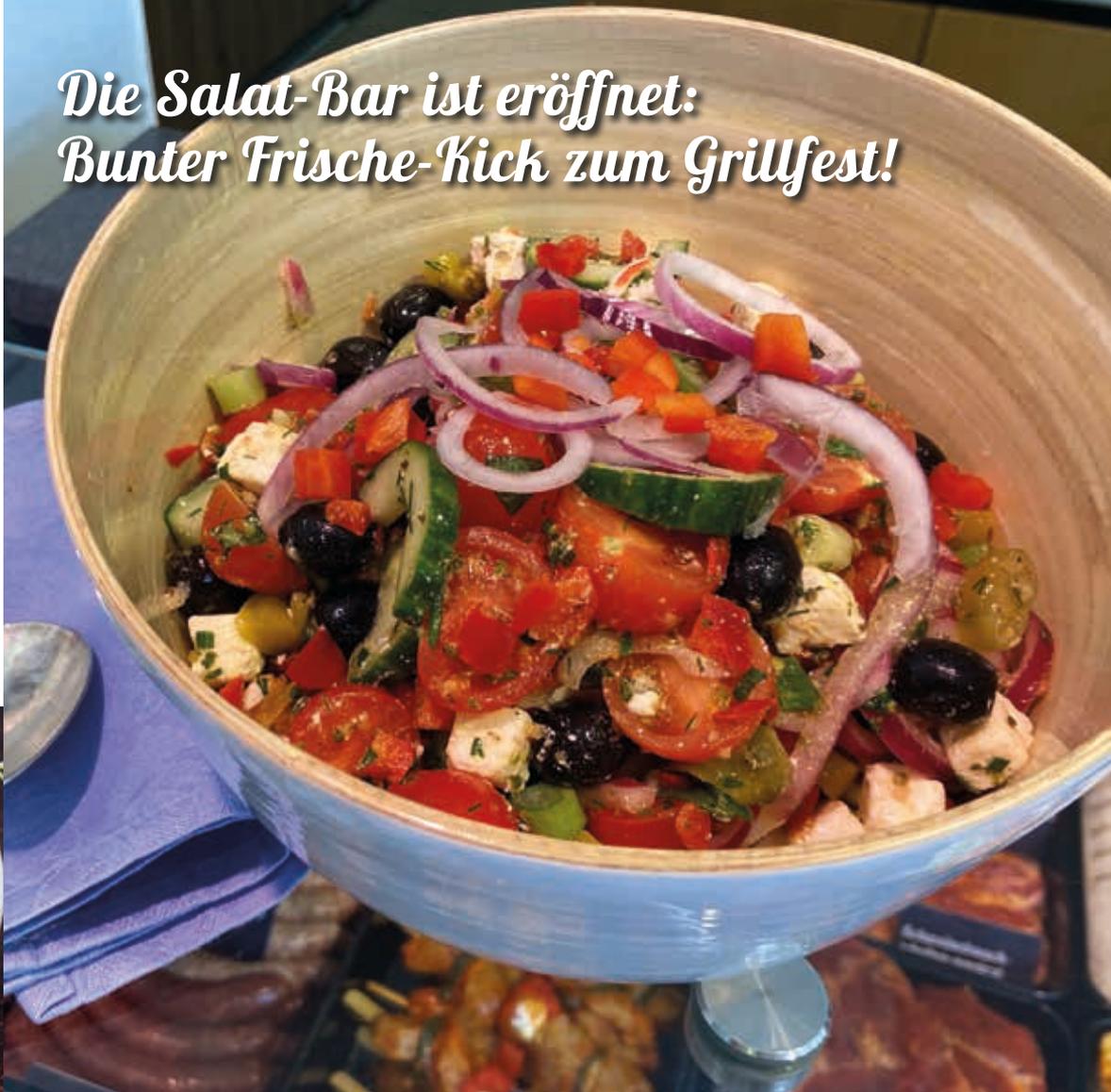
Kartoffelsalat

Hausgemacht nach Omas Rezept,
aus regionalen Kartoffeln.

Ideale Grillbeilage.



Die Salat-Bar ist eröffnet: Bunter Frische-Kick zum Grillfest!





„All you can grill“ an unseren 5 Grillbuffets!

Fleisch-Spezialitäten
finden Sie unseren
Fachgeschäften mit *

Heilbronn
Stuttgarter Str. 85 *
0 71 31 / 58 09 53

Neckargartacher Str. 111
0 71 31 / 6 42 99 45

Neckarsulm
Rötelstr. 35 *
0 71 32 / 1 70 60 37

Mosbach
Pfalzgraf-Otto-Str.
54
0 62 61 / 89 38 48

Bad Friedrichshall
Industriestr. 12 *
0 71 36 / 96 54 80



www.nothwang.com



Für Druckfehler keine Haftung