



**Unser Angebot vom
05.03.2024 bis 06.03.2024**

Gyrospfanne	100g	1,45 €
Gemüselyoner	100g	1,49 €
Oberländer	100g	1,25 €
Schweizer Wurstsalat	100g	1,15 €

Dienstagsspartüte

2 kleine panierte Schnitzel und
1 Röstzwiebelleberwurst

Stück 5,10 €

07.03.2024 bis 09.03.2024

Saftiger Schweinehals , auch gefüllt	100g	1,29 €
Fleischkäse auch zum selberbacken	100g	1,29 €
Weißwürste	100g	1,39 €
Hausgemachter Obatzder	100g	1,99 €

**Probieren Sie unsere leckeren
Schinkensorten!**

- **Hinterschinken**
- **Saftschinken**
- **Zigeunerbraten**
- **Gekochter Hals**
- **Grillschinken**
- **Lachsschinken**
- **Ellwanger Rauchfleisch**
- **Südtiroler Rauchfleisch**
- **Parmaschinken**
-

Oder unsere leckeren Sülzen!

- **Tellersülze**
- **Wurstsülzle**
- **Schinkensulz**
- **Putensulz**
- **Gemüsesulz**



Marienstraße 37
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296

Fax: 07961 / 564755



www.Metzgerei-Wagner.net

Unsere Öffnungszeiten

Montag	geschlossen
Dienstag bis Freitag	7:30 - 18:00 Uhr
Samstag	6:45 - 12:30 Uhr
Sonntag	Ruhetag





Winterlicher Gemüseintopf

Zutaten:

1 Steckrübe, 500 g Kartoffel, 3 Möhren, 3 Zwiebel,
4 El Butter, 1 Liter Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 2 El Öl,
2 Paar Grillwürste, Muskat

Zubereitung:

Steckrübe, Kartoffel und Möhren schälen, waschen
und würfeln.

1 Zwiebel fein würfeln.

2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel
darin glasig dünsten. Steckrübe, Kartoffel und
Möhren zufügen und kurz mitdünsten.

Brühe zugießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer
würzen. Eintopf zugedeckt 25 Minuten köcheln.

2 Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

2 El Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin
goldbraun braten, herausnehmen, warm stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Würstchen darin
rundherum anbraten. Herausnehmen und halbieren.

Gemüse in der Brühe grob zerstampfen.

Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Würstchen im Eintopf erhitzen.

Zwiebelringe darauf verteilen.

Mit Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen!

Wir kochen jeden Tag frisch für sie ein
Mittagessen, auch zum Mitnehmen!

Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

Pulled Pork mit Kartoffelecken, Zaziki
und Krautsalat

8,50 €

Dienstag

Knusprige Kartoffeltaschen mit Zaziki
und Krautsalat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Schnitzelröllchen mit Kartoffelgratin
und Speckbohnen

8,50 €

Mittwoch

Veg: Kartoffelgratin mit buntem Gemüse

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Donnerstag

Linsen, Spätzle und 1 Paar Saiten

8,50 €

Veg: Asia Nudelpfanne

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Freitag

Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle und
Blumenkohl

8,50 €

Veg: Vegetarisch gefüllte Paprika mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Unsere Theke ist jeden Tag gut gefüllt mit
Schnitzel, Fleischküchle, Grillbauch,
Hähnchenschlegel und Fleischkäse

Immer frisch zubereitet!

**Kleine Feier oder große
Runde**

**Wenn Sie mal wieder
„etwas ausgeben“ wollen
Bieten wir ihnen genau das
richtige!**

- **Belegte Brötchen**
- **Halbe garnierte belegte Brötchen**
- **Häppchen**
- **Warmer Fleischkäse**
- **Schnitzel paniert**
- **Kartoffelsalat**
- **Karottensalat**
- **Krautsalat**

Uvm.

Wir beraten Sie gerne!

