



**Unser Angebot vom  
05.03.2024 bis 06.03.2024**

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

**Probieren Sie unsere leckeren  
Schinkensorten!**

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



**Dienstagsspartüte**  
2 kleine panierte Schnitzel und  
1 Röstzwiebelleberwurst

Stück 5,10 €

Marienstraße 37  
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296

Fax: 07961 / 564755



**Oder unsere leckeren Sülzen!**

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

[www.Metzgerei-Wagner.net](http://www.Metzgerei-Wagner.net)

**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 €

**Unsere Öffnungszeiten**

Montag	geschlossen
Dienstag bis	7:30 - 18:00 Uhr
Freitag	
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 €**

Veg:

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!**

