Unser Angebot vom 26.03.2024 bis 27.03.2024

Schaschlik pfannenfertig	100g	1,45 €
Stuttgarter Schinkenwurst	100g	1,49 €
Mortadella	100g	1,49 €
Karottensalat	100g	1,15 €

Dienstagsspartüte

250 g Schweinegeschnetzeltes und
1 kleine Schinkenwurst

Stück 5,10 €

28.03.2024 bis 30.03.2024

Zarter Rostbraten	100g	2,39 €
Blasenwurst	100g	1,55 €
Lyoner	100g	1,40 €
Leerdamer	100g	1,69 €

Denken Sie an Ihre Osterbestellung!

Wir bieten Ihnen leckere Bratenstücke oder Steaks

Unser Lammfleisch für Ostern kommt von der Schäferei Stock aus Haisterhofen.

Gerne vakuumieren wir Ihnen Ihre Wurstsorten für frischen Genuss! Wir nehmen gerne Ihre Bestellung entgegen!

Metzgerei & Partyservice WAGNER Genuss pur !

Marienstraße 37
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296
Fax: 07961 / 564755

www.Metzgerei-Wagner.net

SCAN ME

Unsere Öffnungszeiten

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

Spargel-Quiche

Zutaten:
250 g Mehl,Salz, 135 g Butter,4 Eier, 400 g Kartoffel, 500 g weißer Spargel, 300 g grüner Spargel, 1 Tl Zucker, 2 El Semmelbrösel, 150 g Kasseler Schinken, 200 g Schmand, 40 g geriebener Parmesan, Pfeffer

Zubereitung:
Mehl, 1 TL Salz und 125 g kalte Butter in eine Schüssel geben. 1 Ei und 2 EL kaltes Wasser zufügen und zu einem glatten Teig kneten. In Folie ca 30 Minuten kalt stellen.
Kartoffel schälen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Spargel schälen. Wasser mit 2 TL Salz, Zucker und 10 g Butter aufkochen. Weißen Spargel 15 Minuten kochen. Grünen Spargel nach 7 Minuten zugeben.
Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Teig auf leicht bemehltem Back-papier zu einbem Kreis ausrollen . Teig in eine Tarte-form legen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und dünn mit Semmelbrösel bestreuen. Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Spargelstangen längs halbieren. Kasseler in 1 cm breite Streifen schneiden. Weißen und grünen Spargel mit dem Kasseler abwechselnd kreisförmig in die Tarte legen. 3 Eier, Schmand, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren. Guss über den Spargel gießen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 50 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Wir kochen jeden Tag frisch für sie ein Mittagessen, auch zum Mitnehmen!
Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

Dienstag		Würzige Schaschlikpfanne mit Reis und Salat	**8,50 €**
	Veg:	Ungarisches Kartoffelgulasch mit Salat	**8,00 €**
		Spätzle mit Soße	3,00 €
Mittwoch		Geschmälzte Maultaschen mit haus-gemachtem Kartoffelsalat	**8,50 €**
	Veg:	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse	**8,00 €**
		Spätzle mit Soße	3,00 €
Donnerstag		Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat	**8,50 €**
	Veg:	Herzhafte Käsespätzle mit Salat	**8,00 €**
		Spätzle mit Soße	3,00 €
Freitag		Feiertag	
	Veg:	Feiertag	

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

Immer frisch zubereitet!

Leckere Würstchen:

- **Weißwürste**
- **Knackige Saiten**
- **Rote Würste**
- **Schützenwürste**
- **Käseknacker**
- **Debreziner**
- **Gerauchte Bratwürste**
- **Scharfe Bratwürste**
- **Oberländer**
- **Grobe Bratwürste**
- **Feine Bratwürste**
- **Grillwürste**