



## Spargelzeit beginnt!

**Unser Angebot vom  
23.04.2024 bis 24.04.2024**

Schaschlik pfannenfertig	100g	1,45 €
Lyoner	100g	1,45 €
Knackige Saiten	100g	1,55 €
Karottensalat	100g	1,15 €

### **Dienstagsspartüte**

2 Fleischkäse Cordon bleu und  
1 kleine Gelbwurst

Stück 5,10 €

**25.04.2024 bis 27.04.2024**

Zarter Rostbraten (auch lecker zum Grillen)	100g	2,39 €
Bierschinken	100g	1,62 €
Fleischkäse auch zum selberbacken	100g	1,35 €
Hausgemachter Obatzder	100g	1,99 €

### Wir haben leckere Schinkensorten für Sie:

- Hinterschinken
- Grillschinken
- Saftschinken
- Zigeunerbraten
- Gekochter Hals
- Ellwanger Rauchfleisch
- Lachsschinken

### Natürlich gibt es auch das passende Fleisch dazu!

- Rückensteak
- Halssteak
- Rostbraten
- Rinderfilet
- Schweinefilet
- Putenschnitzel
- Hähnchenbrust



Marienstraße 37  
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296

Fax: 07961 / 564755

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



### Unsere Öffnungszeiten

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



## Rindergulasch-Eintopf

600 g Möhren, 600 g Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 600g Rindergulasch, 150 g durchwachsener Speck, 3 El Butterschmalz, 2 El Tomatenmark, ¼ L Rotwein, Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie, 150 g Creme fraiche

### Zubereitung:

Möhren schälen, der Länge nach durchschneiden und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Speck in Streifen schneiden.

Schmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch und Speck darin 10 Minuten anbraten. Nach 8 Minuten Tomatenmark, Zwiebel, Knoblauch und Hälfte Möhren zugeben. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und 3 Minuten einköcheln. 1,5 Liter Wasser dazugeben, aukochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Bräter 2 Stunden weich schmoren.

Bach 1,2 Stunden übrige Möhren dazugeben.

Abschmecken.

Petersilie hacken. Eintopf mit Creme fraiche und Petersilie anrichten.

Gutes Gelingen!

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

### Dienstag

Schweinerückensteak mit feinem Spargelragout und Rösti

8,50 €

Veg:

Gemüsereispfanne mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

### Mittwoch

Herzhafter Sauerbraten mit Semmelknödel und Blaukraut

10,50 €

Veg:

Knödel mit feinem Pilzrahm und Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

### Donnerstag

Geschmälzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat

8,50 €

Veg:

Schupfnudelpfanne mit cremigem Gemüse

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

### Freitag

Lasagne mit Salat

8,50 €

Veg:

Gemüselasagne 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!**

**Wir haben wieder viele leckere Grillspezialitäten für Sie vorbereitet!**

