



**Unser Angebot vom
7.05.2024 bis 08.05.2024**

Hackfleisch gemischt	100g	1,10 €
Pilzlyoner	100g	1,49 €
Frühlingswurst	100g	1,49 €
Schweizer Wurstsalat	100g	1,35 €

Dienstagsspartüte

150 g Aufschnitt, 1 Paar Saiten und
1 Tellersulz

Stück 5,10 €

10.05.2024 bis 11.05.2024

Cordon bleu	100g	1,39 €
Frische Schinkenwurst	100g	1,35 €
Bierwurst	100g	1,55 €
Emmentaler Käse	100g	1,80 €

Spargelzeit beginnt!

**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



SCAN ME

www.Metzgerei-Wagner.net

Unsere Öffnungszeiten

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





Unsere Theke ist jeden Tag gut gefüllt mit
Hähnchenspiegel und Fleischkase

Überbackene Schweineschnitzel mit Kräuter-
kartoffel

800 g Kartoffel, 100 g Mandelstifte, ½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 80 ml Olivenöl,
3 Spritzer Zitronensaft, Salz,Pfeffer,4 Tropfen Tabasco
Grobes Salz, 2 Tomaten, 1 Kugel Mozzarella,
4 Schweineschnitzel, 1 El Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffel gründlich waschen und in kochendem
Wasser 20 Minuten garen. Mandeln in einer Pfanne
goldbraun rösten. Kräuter waschen. Blättchen von
den Stielen zupfen. Knoblauch schälen, hacken.
Mandeln, Knoblauch und Kräuter mit Öl pürieren. Mit
Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

Kartoffel abgießen und zurück in den Topf geben. Mit
1-2 El Kräuteröl beträufeln- Mit grobem Salz
bestreuen und mischen. Kräuter Kartoffel warm
stellen..

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
Mozzarella zerzupfen.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von
beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit Tomaten und Mozzarella belegen. Mit 2 El
Kräuteröl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei
225 °C 6 Minuten überbacken.

Aus dem Ofen nehmen und mit den Kartoffeln
anrichten.

Gutes Gelingen!

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

Dienstag

Currywurst mit hausgemachter
Currysoße, Wedges und Krautsalat

8,50 €

Veg:

Knusprig gebackene Kartoffeltaschen
mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Mittwoch

Jägerbraten mit frischen Pilzen, Spätzle
und Salat

8,50 €

Veg:

Semmelknödel mit feinem Pilzrahm
und Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Donnerstag

Feiertag

8,50 €

Veg:

Feiertag

8,00 €

Feiertag

3,00 €

Freitag

Hüttenmakkaroni mit Salat

8,50 €

Veg:

Gnocchies in feiner Pesto Sahne Soße
mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Immer frisch zubereitet!

Wir haben wieder viele leckere
Grillspezialitäten für Sie
vorbereitet!

- Gyrosspieße
- Lendenspieße
- Hähnchenspieße
- Rinderspieße
- Cevapcici
- Burgerpatties
- Halssteak
- Rückensteak
- Rindersteak
- Putensteak
- Grillwürste
- Oberländer
- Rote Würste
- Käseknacker
- Texaswürstchen
- uvm

