



**Unser Angebot vom  
11.06.2024 bis 12.06.2024**

Gyrospfanne	100g	1,49 €
Hinterschinken	100g	1,89 €
Gerauchte Schinkenwurst	100g	1,49 €
Geflügelsalat	100g	1,29 €

**Dienstagsspartüte**

250 g Hackfleisch gemischt und  
1 kleine Schinkenwurst

Stück 5,10 €

**13.06.2024 bis 15.06.2024**

Schweineschnitzel, auch paniert	100g	1,39 €
Fleischkäse auch zum selberbacken	100g	1,35 €
Weißwürste	100g	1,39 €
Hausgemachter Obatzder	100g	1,99 €

**Wie wäre es mal wieder mit einem  
leckeren Wurstsalat?**

- Schweizer Wurstsalat
- Schwäbischer Wurstsalat
- Maissalat mit Lyoner

**Oder Sie bereiten Ihren eigenen  
Wurstsalat nach Ihrem Rezept zu, die  
passenden  
Wurstsorten gibt es natürlich bei uns!**



**Neu!**

**Wir haben jetzt leckere  
hausgemachte Salatdressings  
zum mitnehmen für Sie  
vorbereitet.**

- Buttermilch Kräuter  
Dressing
- Wagners Spezialdressing



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



**Pizza Suppe mit Baguette**

Zutaten für 10 Portionen:

1 Gemüsezwiebel, 500 g Champignons, 400 g Cabanossi, 500 g Kartoffel, 3 EL Öl, 3 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker, 1 Liter Gemüsebrühe, 2 Dosen Kirschtomaten, 1 Dose Mais, Basilikum, 50g Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze in Scheiben schneiden. Cabanossi in dünne Scheiben schneiden. Kartoffel schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Salami darin unter Wenden anbraten. Herausnehmen. Pilze im heißen Bratfett ca 10 Minuten anbraten. Zwiebel und Kartoffeln zufügen und ca 3 Minuten mitbraten.

Tomatenmark einrühren und kurz darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und 1 Prise Zucker würzen. Brühe und Tomaten samt Saft angießen. Alles aufkochen und zugedeckt ca 15 Minuten köcheln.

Mais abspülen. Mit Cabanossi in der Suppe erhitzen. Suppe nochmals abschmecken. Mit Basilikum bestreuen. Dazu Baguette reichen.

Gutes Gelingen!

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

Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

Schweinerückensteak mit feinem

**Dienstag** Spargelragout und Rösti **8,50 €**

Kartoffelgratin mit feinem  
**Veg:** Spargelragout **8,00 €**

Spätzle mit Soße **3,00 €**

**Mittwoch** Fleischküchle mit Kaisergemüse und Salzkartoffel und feiner Bratensoße **8,50 €**

**Veg:** Gemüseküchle mit Kaisergemüse und feiner Sauce Hollandaise **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** Alaska Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurken Salat **8,50 €**

**Veg:** Topfenstrudel mit Zimtkirschen **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

