



**Unser Angebot vom
21.06.2022 bis 22.06.2022**

Gyros geschneitztes pfannenfertig	100g	1,15 €
Frühlingslyoner	100g	1,30 €
Hinterschinken	100g	1,60 €
Karottensalat	100g	0,89 €

Dienstagsspartüte

2 Fleischkäse Cordon bleu und
1 kleine Schinkenwurst

Stück 5,10 €

**Unser Angebot vom
23.06.2022 bis 25.06.2022**

Rindsrouladen, auch gefüllt	100g	1,62 €
Fleischwurst im Ring	100g	1,09 €
Gekochte Ripple	100g	1,19 €
Butterkäse	100g	1,25 €

**Zur Grillsaison haben wir wieder
viele leckere Spezialitäten für Sie
Vorbereitet!**

- **Gyrosspieße**
- **Filetspieße**
- **Putenspieße**
- **Fetaröllchen**
- **Gewürzte Steaks von Rind,
Schwein oder Pute**
- **Cevapcici**
- **Texaswürste**
- **Grillwürste**
- **Rote Würste**
- **Oberländer**
- **Dazu unsere hausgemachte
Kräuterbutter**
- **Hausgemachtes Tsatsiki**



Marienstraße 37
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296
Fax: 07961 / 564755



www.Metzgerei-Wagner.net

Unsere Öffnungszeiten

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



Vogelsberger Salzkuchen

Zutaten: 300 g Weizenvollkornmehl, 200 g Roggen-Vollkornmehl, 75 g flüssiger Sauerteig, 1 Pck Trockenhefe, 350 ml helles Bier, 1 Tl Salz

Belag: 500 g Kartoffel mehligkochend, Salz, 250 g Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 125 ml Öl, 200 g Speckwürfel, 250 g Quark, 1 Ei, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Ale Teigzutaten verkneten. Teig an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Kartoffel in Salzwasser gar kochen.

Abgießen und pellen. Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel fein hacken. Petersilie hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Speck darin anbraten. Etwas auskühlen lassen, dann zu den Kartoffel geben. Quark, Petersilie und Ei einrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Kartoffelmasse darauf verteilen. Kuchen ca 35 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	Currywurst mit hausgemachter Curry-Soße, Wedges und Salat	7,40
	Knusprig gebackene Kartoffeltaschen	
	Veg: mit Salat	6,90 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €
Mittwoch	Geschmälzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,40 €
	Veg: Herzhafter Gemüseresaufguss mit Salat	6,90 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €
Donnerstag	Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße, Spätzle und Salat	7,40 €
	Veg: Käsespätzle mit Salat	6,90 €
Freitag	Herzhafte Hüttenmakkaroni mit Salat	7,40 €
	Veg: Rigatoni in cremiger Gemüsesoße und Salat	6,90 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €

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

Immer frisch zubereitet!

Sommerzeit – Wurstsalatzeit!

Probieren Sie unsere hausgemachten Wurstsalate

- Schwäbischer Wurstsalat
- Schweizer Wurstsalat

Oder Sie kreieren ihre eigene Version von einem leckeren Wurstsalat, die passenden Wurstsorten gibt es natürlich bei uns!

Wie wäre es mal wieder mit was schnellem aus dem Backofen?

- Fleischkäse zum selberbacken
- Briegelschmiere
- Lasagne zum selberbacken
- Schinkentaschen