



**Unser Angebot vom  
28.06.2022 bis 29.06.2022**

Grobe Bratwürste	100g	1,15 €
Gelbwurst	100g	1,15 €
Blasenwurst	100g	1,30 €
Fleischsalat	100g	1,09 €

**Dienstagsspartüte**

2 Rückenschnitzel und  
1 kleine Röstzwiebelleberwurst

Stück 5,10 €

**Unser Angebot vom  
30.06.2022 bis 02.07.2022**

Hackfleisch gemischt	100g	1,06 €
Frische Schinkenwurst	100g	1,15 €
Ellwanger Rauchfleisch	100g	1,99 €
Grünländer verschiedene Sorten	100g	1,20 €

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

**Unsere Öffnungszeiten**

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



## Exotischer Reissalat

Zutaten 300 g Basmatireis, Salz, 1 rote Paprikaschote, 400 g Ananas, 100 g Babyspinat, 1 rote Zwiebel, 1 rote Chilischote, 1 Limette, 1 Orange, ½ Bund Koriander, 200 g Putenschinken, 300 g Naturjoghurt, 100 g Sahne, Pfeffer

### Zubereitung:

Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Paprikaschote entkernen, waschen und klein würfeln. Ananas in kleine Würfel schneiden.

Spinat putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Limette heiß abbrausen und trocken tupfen.

Limettenschale abreiben. Limette halbieren und

auspressen. Orange halbieren und ebenfalls

auspressen.

Putenschinken in Streifen schneiden.

Korianderblättchen abzupfen und in feine Streifen

schneiden Joghurt, Sahne mit Limetten und

Orangensaft sowie Limettenschale verrühren. Mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander

unterrühren.

Reis kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Reis, Paprika, Ananas, Zwiebel, Chili und Schinken

mit dem Dressing vermischen. Spinat locker

unterheben.

Gutes Gelingen!

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

### Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

<b>Dienstag</b>	Bratwürste mit Kraut oder Kartoffelsalat, Soße und Brötchen	7,40
	Veg: Krautschupfnudeln	6,90 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €
<b>Mittwoch</b>	Schweinerückensteak mit Ananas, Röstiecken und Salat	7,40 €
	Veg: Herzhafte Gemüsepaella	6,90 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €
<b>Donnerstag</b>	Linsen, Spätzle und 1 Paar Saiten	7,40 €
	Veg: Asia Nudelpfanne	6,90 €
<b>Freitag</b>	Alaska Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurken- Salat	7,40 €
	Veg: Reisauflauf mit Früchten	6,90 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €

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

### Immer frisch zubereitet!

**Füllen Sie doch mal wieder Ihr Dosenregal auf!**

- **Schweinebraten**
- **Sauerbraten**
- **Gulasch**
- **Rindsrouladen**
- **Saure Kutteln**
- **Bolognese Soße**
- **Hirschgulasch**
- **Sauerbratensoße**
- **Bratensoße**

**Oder einfach mal wieder leckere Dosenwurst !**

- **Brät**
- **Schinkenwurst**
- **Lyoner**
- **Bierschinken**
- **Paprikalyoner**
- **Leberwurst**
- **Schwartenmagen**
- **Blutwurst**