



**Unser Angebot vom  
09.07.2024 bis 10.07.2024**

Gyrospfanne	100g	1,49 €
Gelbwurst	100g	1,45 €
Gerauchte Schinkenwurst	100g	1,49 €
Schweizer Wurstsalat	100g	1,35 €

**Achtung  
Vorankündigung!  
Wir machen Urlaub  
vom 29.07. bis  
einschließlich 19.08.  
Ab Dienstag 20.08. sind  
wir wieder für Sie da!**



**EM-Dienstagsspartüte**  
2 kleine panierte Schnitzel und  
1 Röstzwiebelleberwurst  
  
Stück 5,10 €



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

- **Buttermilch Kräuter Dressing**
- **Wagners Spezialdressing**
- **Honig Senf Dressing**

Marienstraße 37  
73479 Ellwangen  
Telefon: 07961 / 2296  
Fax: 07961 / 564755



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

**11.07.2024 bis 13.07.2024**

**Zum EM Finale:**

Cordon bleu	100g	1,39 €
Fleischkäse auch zum selberbacken	100g	1,35 €
Weißwürste	100g	1,39 €
Hausgemachter Obatzder	100g	1,99 €

**Unsere Öffnungszeiten**

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





## Kartoffeltopf mit Mettbällchen

### Zutaten :

600 g Kartoffel, 3 Zwiebel, 4 EL Öl, 1 Pck Suppengemüse, 300 g Sauerkraut, 1 l Gemüsebrühe, 3 Lorbeerblätter, 1 El Honig, Salz, Pfeffer, 400 g frische grobe Bratwürste

### Zubereitung:

Kartoffel und Zwiebel schälen. Beides würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Kartoffeln, Suppengemüse und Sauerkraut darin andünsten. Brühe angießen und aufkochen. Lorbeer und Honig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles bei mittlerer Hitze ca 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen aus den Bratwürsten ca 16 Bällchen formen.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Bällchen darin rundherum 6 Minuten rundherum anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Lorbeer und d1/3 Gemüse aus der Suppe nehmen. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Übriges Gemüse und Mettbällchen zum Kartoffeltopf geben und anrichten.

Gutes Gelingen!

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

Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

Currywurst mit hausgemachter Currysoße  
Wetges und Krautsalat

**Dienstag**

**8,50 €**

Knusprig gebackene Kartoffeltaschen  
mit Salat

Veg:

**8,00 €**

Spätzle mit Soße

3,00 €

Geschmälzte Maultaschen mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat

**Mittwoch**

**8,50 €**

Veg: Würzige Käsespätzle mit Salat

**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**

Herzhafte Hüttenmakkaroni mit Salat

**8,50 €**

Veg: Gnocchies in feiner Pesto Sahne Soße  
mit Salat

**8,00 €**

Spätzle mit Soße

3,00 €

Hähnchenschlegel und Fleischkäse  
Schnitzel, Fleischkuchle, Grillbauch,

**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

**Probieren Sie auch unser  
hausgemachtes Zaziki und unsere  
leckere Grillsoße „Burger Art“**

