



**Unser Angebot vom  
03.09.2024 bis 04.09.2024**

Grobe Bratwürste	100g	1,19 €
Gelbwurst	100g	1,45 €
Mortadella	100g	1,49 €
Karottensalat	100g	1,10 €

**Ab Dienstag 3.09. gibt  
es wieder frische  
Kalbsleber !**



**Wir haben viele leckere  
Wurstsorten in unserer Theke  
für Sie vorbereitet, natürlich  
alle hausgemacht!**

**Knackige Würstchen oder  
feine Käsesorten finden Sie  
auch bei uns!**

**Hausgemachte Salate runden  
unser Angebot ab.**

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



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

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

**05.09.2024 bis 07.09.2024**

Schweinehals, auch gefüllt oder als Steak	100g	1,29 €
Weißwürste	100g	1,39 €
Fleischkäse, auch zum selberbacken	100g	1,35 €
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





## Hähnchencurry mit Reis

Zutaten :  
400 g Hähnchenfilet, 1 TL Sambal Oelek, 8 El Sojasoße  
200 g Basmatireis, Salz, ½ Ananas, 1 Bund  
Lauchzwiebel, 250 g Zuckerschoten, 2 El Öl, 1 El  
Currypulver, 1 TI Brühe, 100 ml Apfelsaft, 1  
gestrichener El Speisestärke

### Zubereitung:

Hähnchenfilet in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 TI  
Sambal Oelek und 5 El Sojasoße in einer Schüssel  
verrühren und zugedeckt 20 Minuten kalt stellen.

Reis in Salzwasser nach Packungsanweisung garen.  
Ananas in Stücke schneiden.

Lauchzwiebel in Ringe schneiden.

Zuckerschoten waschen und abtropfen lassen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter  
Wenden 3 Minuten braten. Herausnehmen. Im  
Bratfett Lauchzwiebel und Zuckerschoten kurz  
andünsten. Mit Curry bestäuben, kurz anrösten. 300 l  
Wasser und Brühe zufügen. Aufkochen und 5  
Minuten köcheln. Ananas und Fleisch zufügen und  
weitere 3 Minuten köcheln.

Apfelsaft mit Stärke verrühren in die Pfanne geben  
und 1 Minute weiterköcheln. Mit Sojasoße und  
Sambal Oelek abschmecken.

Mit Reis anrichten.

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 Kartoffel- salat, Bratensoße und Brötchen	<b>8,50 €</b>
	Veg: Krautschupfnudeln	<b>8,00 €</b>
	Spätzle mit Soße	<b>3,00 €</b>
<b>Mittwoch</b>	Schnitzelröllchen mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	<b>8,50 €</b>
	Veg: Kartoffelgratin mit buntem Gemüse	<b>8,00 €</b>
	Spätzle mit Soße	<b>3,00 €</b>
<b>Donnerstag</b>	Linsen, Spätzle und 1 Paar Saiten	<b>8,50 €</b>
	Veg: Asia Nudelpfanne	<b>8,00 €</b>
	Spätzle mit Soße	<b>3,00 €</b>
<b>Freitag</b>	½ gegrilltes Hähnchen mit Kartoffelsalat	<b>8,50 €</b>
	Veg: Tortellini – Brokkoli Auflauf mit Salat	<b>8,00 €</b>
	Spätzle mit Soße	<b>3,00 €</b>

Schnitzel, Fleischkuchle, Grillbauch,  
Hähnchenschlegel und Fleischkäse

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“

