



**Unser Angebot vom
01.10.2024 bis 02.10.2024**

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Grobe Bratwürste | 100g | 1,19 € |
| Gekochte Ripple | 100g | 1,35 € |
| Gelbwurst | 100g | 1,45 € |
| Schweizer Wurstsalat | 100g | 1,35 € |

Dienstagsspartüte

2 Fleischkäse Cordon bleu und
1 kleine Schinkenwurst

Stück 5,10 €

04.10.2024 bis 05.10.2024

| | | |
|----------------------------------|------|--------|
| Schweineschnitzel , auch paniert | 100g | 1,39 € |
| Grillschinken | 100g | 1,99 € |
| Bärlauchlyoner | 100g | 1,49 € |
| Gouda | 100g | 1,45 € |

**Jetzt ist wieder
Wurstchenzeit!**

- Knackige Saiten
- Rote Würste
- Gerauchte Bratwürste
- Paprikascharfe Bratwürste
- Weißwürste
- Oberländer
- Grobe Bratwürste
- Feine Bratwürste
- Käseknacker
- Debreziner
- Schützenwürste

**Natürlich alles
hausgemacht**



Marienstraße 37
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296
Fax: 07961 / 564755



www.Metzgerei-Wagner.net

Unsere Öffnungszeiten

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





Feuriger Schnitzeltopf

Zutaten :

400 g Kartoffel, 2 rote Paprika, 150 g Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 rote Chilischoten, 3 Schweineschnitzel, 100 g Speckwürfel, 2 El Tomatenmark, 400 g passierte Tomaten, 2 Dosen stückige Tomaten, 250 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Zucker, 2 El Paprikapulver scharf, 1 Dose Champignons, 200 g Schmand, Zitronensaft, 2 El gehackte Petersilie

Zubereitung:

Kartoffel schälen und würfeln. Paprika grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili entkernen, waschen und fein hacken. Schnitzel in Streifen schneiden. Speck in einem großen Topf kross auslassen. Schnitzel zugeben und unter Wenden kurz anbraten. Alles herausnehmen. Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch und Chili mit Bratfett andünsten. Tomatenmark einrühren.

Passierte und stückige Tomaten sowie Brühe zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen.

Ca 15 Minuten köcheln lassen. Pilze abgießen. Mit Paprikawürfel und Schnitzel-Speck-Mix zufügen, aufkochen lassen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmand mit Zitronensaft glatt rühren. Petersilie unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Gutes Gelingen!

Wir kochen jeden Tag frisch für sie ein Mittagessen, auch zum Mitnehmen!
Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

Dienstag

Bratwürste mit Kraut oder
Kartoffelsalat, Brötchen und Soße

8,50 €

Veg:

Krautschupfnudeln

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Mittwoch

Linsen, Spätzle und 1 Paar Saiten

8,50 €

Veg:

Asia Nudelpfanne

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Donnerstag

Feiertag

8,50 €

Veg:

Feiertag

8,00 €

Feiertag

3,00 €

Freitag

Saftiger Schweinebraten mit Bayerisch
Kraut und Knödel

8,50 €

Veg:

Apfelstrudel mit Vanillesoße

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

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

Immer frisch zubereitet!

Probieren Sie unsere hausgemachten Dosen!

- Schweinebraten
- Gulasch
- Sauerbraten
- Rindsrouladen
- Hirschgulasch
- Bolognese Soße
- Saure Linsen
- Saure Kutteln

Und natürlich auch unsere Wurstdosen

- Schinkenwurst
- Brät
- Lyoner
- Bierschinken
- Leberwurst
- Blutwurst
- Weißer Schwartenmagen

