



**Unser Angebot vom
29.10.2024 bis 30.10.2024**

Hackfleisch gemischt	100g	1,15 €
Bierwurst	100g	1,59 €
Mortadella	100g	1,49 €
Fleischsalat	100g	1,25 €

**Herbsteit –
Würstchenzeit**

- Knackige Saiten
- Debreziner
- Rote Würste
- Käseknacker
- Gerauchte
Bratwürste
- Paprika gerauchte
- Rauchpeitschen
- Weißwürste
- Grobe Bratwürste
- Feine Bratwürste
- Oberländer
- Grillwürste



Marienstraße 37
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296
Fax: 07961 / 564755



www.Metzgerei-Wagner.net

Dienstagsspartüte

2 kleine panierte Schnitzel und
1 Röstzwiebelleberwurst

Stück 5,10 €

31.10.2024 bis 02.11.2024

Schweineschnitzel auch paniert	100g	1,39 €
Bierschinken	100g	1,59 €
Rote Würste	100g	1,39 €
Grünländer verschiedene Sorten	100g	1,59 €

Unsere Öffnungszeiten

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





Rinderschmortopf mit Granatapfel Topping

Zutaten :

3 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Petersilienwurzeln, 4 kleine Karotten, 600 g Rinderhüfte, Salz, Pfeffer, Öl, 2 El Tomatenmark, 1 Liter Rinderbrühe, 2 getrocknete Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 1 Zimtstange, 400 g Kartoffel, 1 Granatapfel, ½ Bund Petersilie, 50 g gehackte Mandelkerne

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Petersilienwurzel und Karotten schälen. Zwiebel in Spalten, Knoblauch in feine Scheiben, Petersilienwurzel und Karotten in Stücke schneiden. Fleisch in 2x2 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch rundherum scharf anbraten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und 4 Minuten rösten. Brühe angießen. Lorbeer, Wacholder und Zimt dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 50 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Inzwischen die Kartoffel schälen und in Spalten schneiden. Nach 30 Minuten Kochzeit zum Eintopf geben. Granatapfel vierteln und die Kerne herauslösen. Petersilie fein schneiden. Mandeln fettfrei rösten. Eintopf in Schalen anrichten. Mandeln, Granatapfelkerne und Petersilie mischen und den Eintopf damit bestreuen.

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, Wedges und Salat

Dienstag

8,50 €

Veg:

Knusprige Kartoffeltaschen mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Herzhafte Schaschlikpfanne mit Reis und Salat

Mittwoch

8,50 €

Veg:

Würzige Gemüsepaella mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Donnerstag

Saftiger Schweinebraten mit Spätzle und Salat

8,50 €

Veg:

Herzhafte Käsespätzle mit Salat

8,00 €

Spätzle mit Soße

3,00 €

Freitag

Feiertag

8,50 €

Veg:

Feiertag

8,00 €

Feiertag

3,00 €

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

Immer frisch zubereitet!

Wenn Sie mal wieder „einen Ausgeben“ möchten oder zuhause eine kleine Party feiern, bieten wir Ihnen unseren Partyservice!

- **Belegte Brötchen**
- **Häppchen**
- **Fingerfoodspieße**
- **Kalte Aufschnittplatten mit Wurst, Käse oder Fisch**
- **Hausgemachte Salate**
- **Schnitzel**
- **Fleischküchle**
- **Braten**
- **Mit leckeren Beilagen**
- **Hausgemachte Desserts**

Wir informieren Sie gerne!

