



**Unser Angebot vom  
29.11.2022 bis 30.11.2022**

Hubertuspfanne	100g	1,39 €
Jagdwurst im Naturdarm	100g	1,40 €
Gelbwurst	100g	1,35 €
Fleischsalat	100g	1,09 €

**Wir suchen ab sofort  
Metzgergeselle oder  
Produktionshelfer!**



**Denken Sie jetzt schon an  
Ihr Weihnachtsmenue!**

- Schweinebraten
- Rinderbraten
- Sauerbraten
- Rehbraten
- Rindsrouladen
- Kalbsbraten
- Putenschnitzel
- Kalbsschnitzel
- Schweineschnitzel
- Gefüllte Lende
- Gefüllter Hals
- Schnitzelröllchen
- Blätterteigpastete
- Uvm...

**Dienstagsspartüte**

2 kleine Schweineschnitzel und  
1 kleine Röstzwiebelleberwurst

Stück 5,10 €

Marienstraße 37  
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296  
Fax: 07961 / 564755



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

**01.12.2022 bis 03.12.2022**

Cordon bleu	100g	1,35 €
Gemüseyoner	100g	1,35 €
Rote Würste	100g	1,19 €
Butterkäse	100g	1,30 €

**Unsere Öffnungszeiten**

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



## Kasseler mit Senfkruste

### Zutaten:

1,5 kg Kasseler, Pfeffer, 4 Zwiebel, 125 ml Apfelsaft, 250 ml Brühe, 60 g Weißbrotbrösel, 3 EL Röstzwiebel, 1 EL Senf, 2 EL Tafel-Meerrettich, ½ Tl gemahlener Kümmel, Salz, 2 EL weiche Butter, 1 kg Kartoffel, 5 Äpfel

### Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen!

Fleisch auf ein tiefes Backblech setzen. Leicht pfeffern und im Backofen ca 15 Minuten backen.

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Mit Saft und Brühe aufs Blech geben und alles weitere 20 Minuten backen.

Weißbrotbrösel, Röstzwiebel, Senf, Meerrettich, Kümmel, etwas Salz und Pfeffer sowie Butter grob mischen. Kartoffel schälen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel halbieren, entkernen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden.

Blech aus dem Ofen nehmen. Die Bröselmischung auf dem Kasseler verstreichen. Äpfel und Kartoffel rund um das Fleisch verteilen und alles weitere 25 Minuten backen.

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>	Schweinebraten Jägerart mit frischen Pilzen, Spätzle und Salat	7,90 €
	Veg: Spinatknödel mit feinem Pilzrahm und Salat	7,50 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €
<b>Mittwoch</b>	Geschmälzte Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,90 €
	Veg: Ungarisches Kartoffelgulasch mit Salat	7,50 €
	Spätzle mit Soße	3,00 €
<b>Donnerstag</b>	Linsen, Spätzle und 1 Paar Saiten	7,90 €
	Veg: Asia Nudelpfanne	7,50 €
<b>Freitag</b>	Bierkutschergulasch mit Knödel und Salat	7,90 €
	Veg: Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,50 €
	Spätzle mit Soße	3,00€

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

**Immer frisch zubereitet!**

**Wir nehmen gerne Ihre Vorbestellungen für Weihnachten entgegen!**

**Geflügelbestellungen bitte bis spätestens 6.Dezember abgeben!**

**Wir bieten auch Geschenkgutscheine in allen Preisklassen.**

**Geschenkkörbe**

**3er Dosen Set hübsch verpackt**

