



**Unser Angebot vom
25.01.2022 bis 26.01.2022**

Schaschlik pfannenfertig	100g	1,15 €
Delikatessleberwurst grob und fein	100g	1,25 €
Gerauchte Schinkenwurst	100g	1,25 €
Fleischsalat	100g	0,99 €

**Wie wäre es mal wieder mit einem
leckeren Wurstsalat**

- Schwäbischer Wurstsalat
- Schweizer Wurstsalat

**Oder Sie bereiten Ihren eigenen
Wurstsalat zu mit feinen Wurstsorten
aus unserer Metzgerei!**

**Ab Montag 24.01. gibt es wieder
frische Kalbsleber!
Bitte bestellen Sie vor!**



Dienstagsspartüte
2 Scheiben Kasseler Rücken
und 1 großer Becher gekochtes
Kraut

Stück 4,90 €

Marienstraße 37
73479 Ellwangen

Telefon: 07961 / 2296
Fax: 07961 / 564755



www.Metzgerei-Wagner.net

**Probieren Sie auch unsere leckeren Käsesorten.
Von mild bis würzig ist für jeden Geschmack
etwas dabei!**

**Besonders zu empfehlen sind unsere Sorten aus
der Käseerei Geifertshofen!**



**Unser Angebot vom
27.01.2022 bis 29.01.2022**

Schweineschnitzel , auch paniert	100g	1,15 €
Gemüseliyoner	100g	1,25 €
Gekochte Ripple	100g	1,15 €
Butterkäse	100g	1,09 €

Unsere Öffnungszeiten

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



Hackfleisch Auflauf

Zutaten: 1 Glas Fetawürfel, 500 g Champignons, 1 rote und 1 grüne Paprikaschote, 2 Knoblauchzehen, 600 g Hackfleisch, 300 g Creme fraiche, 1 TL Oregano, Salz, Pfeffer, 100 g Schafskäse

Zubereitung Fetawürfel in ein Sieb gießen, dabei das Öl auffangen und abtropfen lassen. Pilze in Scheiben schneiden. Paprika in Streifen schneiden.

Knoblauchzehen fein hacken.

In einer Pfanne 3 El Öl erhitzen und Hackfleisch darin braun und krümlig braten. Hälfte Pilze zugeben und mitbraten. Paprika, Knoblauch zufügen und alles ca 5 Minuten braten.

Backofen auf 180 ° C vorheizen. Creme fraiche, Oregano in die Pfanne einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse in eine Auflaufform geben, übrige Pilz und zum Schluss die abgetropften Fetawürfel darauf verteilen. Schafskäse darüberbröckeln und den Auflauf im Backofen 25 Minuten backen.

Dazu passt Fladenbrot und Zaziki

Gutes Gelingen!

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

Ab 11:30 Uhr bei uns im Laden

Dienstag	Fleischkühle mit Kaisergemüse und Salzkartoffel	6,90 €
	Gemüseküchle mit Kaisergemüse und Veg: Sauce Hollandaise	6,50 €
Mittwoch	Spätzle mit Soße	2,50 €
	Schnitzelröllchen mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	6,90 €
	Veg: Herzhafter Kürbisauflauf mit Salat	6,50 €
	Spätzle mit Soße	2,50 €
Donnerstag	Linsen, Spätzle und 1 Paar Saiten	6,90 €
	Veg: Asia Nudelpfanne	6,50 €
	Spätzle mit Soße	2,50 €
Freitag	Bierkutschergulasch mit Knödel und Salat	6,90 €
	Veg: Spinatknödel mit feinem Pilzrahm und Salat	6,50 €
	Spätzle mit Soße	2,50 €

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

Immer frisch zubereitet!

Wenn's mal wieder schnell gehen muss

- Schweinehalssteak
- Schweinerückensteak
- Rostbraten
- Hüftsteak
- Rinderfilet
- Schweinefilet
- Cordon bleu
- Cevapcici
- Bratwürste grob und fein
- Oberländer
- Grillwürste
- Fleischkäse auch zum selberbacken
- Schinkentaschen aus Blätterteig
- Briegelschmiere

