

Walz

DIE METZGEREI



Dicke Rippe in Dunkelbiersoße

Zutaten:

1 ½ kg dicke Rippe, 8 Zwiebeln,
1 Dose Tomaten, 1 Flasche
Dunkelbier, 3 EL Tomatenmark,
2 EL Paprikapulver, 2 EL mittel-
scharfer Senf, 3 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Dicke Rippe in einem Bräter von
allen Seiten gut anbraten und
herausnehmen. Zwiebeln würfeln
und ebenfalls scharf anbraten.
Die übrigen Zutaten zugeben
und mit dem Dunkelbier langsam
ablöschen und bei mittlerer Hitze
ca. 1 Stunde garen.

Dazu passen Salzkartoffeln,
Rotkohl und Salat.

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit.*



Qualität aus unserer Region

Metzgerei Walz

Hauptstraße 22
88436 Eberhardzell
Telefon: 07355 481

Filiale Weberweg 15/2
88410 Bad Wurzach
Telefon: 07564 4416

info@walz-metzgerei.de

Wochen-Highlights

vom Di 10.02. - Sa 14.02.2026

Frisches Fleisch

Geschnetzelte Narrenpfanne

vom Schwein pfannen-
fertig zubereitet 100 g **€ 1,36**

Schweinebraten

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g **€ 1,34**

Dicke Rippe

deftig gepökelt und
geräuchert 100 g **€ -,98**

Hähnchenbrustfilet

natur oder pfannen-
fertig gewürzt 100 g **€ 1,68**

Frische Wurst

Feiner Nusschinken

mild gepökelt und im
eigenen Saft gekocht 100 g **€ 1,98**

Rote Wurst

mit Naturgewürzen
kräftig gewürzt 100 g **€ 1,38**

Deftige Zwiebelmettwurst

mit herzhaftem
Zwiebelgeschmack 100 g **€ 1,48**

Frische Paprikalyoner

geschnitten oder als
Portionswurst 100 g **€ 1,48**

Salat und Käse

Närrischer Lumpensalat

mit deftiger
Schwarzwurst 100 g **€ 1,34**

Französischer Tortenbrie

50 % Fett i. Tr. 100 g **€ 1,38**

Wir empfehlen

Deftige Gulaschsuppe

im 400 g Glas, pikant
fertig gekocht je Glas **€ 5,50**

