

Walz

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 17.02. - Sa 21.02.2026

Frisches Fleisch

Frische Wurst

Italienische Schnitzel

in Kräuter-Parmesan Panade zubereitet 100 g € 1,38

Honigschinken

saftig gepökelt und mit Honig überbacken 100 g € 1,98

Schäufele ohne Knochen

deftig gepökelt und geräuchert 100 g € 1,36

Pfeffersalami

im Naturreifeverfahren hergestellt 100 g € 1,96

Hähnchenschlegel

natur oder backofenfertig gewürzt 100 g € -,98

Lyoner und Gelbwurst

geschnitten oder als Portionswurst 100 g € 1,44

Fleischkäse

zum Selberbacken in der Form 100 g € 1,22

Schwarzwurst im Ring

frisch vom Rauchwagen 100 g € 1,28

Salat und Käse

Wir empfehlen

Kartoffelsalat

herzhaft deftig angemacht 100 g € -,88

Hackfleischsoße Bolognese

im 400 g Glas, nur noch warm machen je Glas € 5,50

Allgäuer Bergtilsiter

45 % Fett i. Tr. 100 g € 1,68

Knusprige Hähnchenschlegel

Zutaten:

4 Hähnchenschlegel, 4 EL Öl, 2 EL Paprikapulver, 1 EL Curry, 1 TL Knoblauchgranulat, 1 ½ TL Salz, ½ TL Chilipulver, 3 Zweige Rosmarin, 1 TL Tomatenmark, 1 TL Honig

Zubereitung:

Rosmarinnadeln fein hacken und mit dem Honig und dem Öl in einer Schüssel vermischen. Paprika- und Chilipulver, Curry, Knoblauchgranulat, Tomatenmark und Salz dazugeben. Die Hähnchenschlegel mit der Paste einpinseln. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hähnchen auf einem Backblech insgesamt 45 Minuten in den Ofen geben. Nach je 15 Minuten herausnehmen, überschüssiges Fett abschöpfen, die Hähnchenschlegel wenden und erneut einpinseln. Als Beilage empfehlen wir einen gemischten Salat und Baguette.



Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses Treue-Coupons erhalten Sie bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,- von Di 17.02. - Sa 21.02.2026

1 Becher Krautsalat

++ GRATIS ++