

Walz

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 03.03. - Sa 07.03.2026

Frisches Fleisch

Frische Wurst

Schweinerouladen

pfannenfertig
gefüllt

100 g € 1,58

Deftiger Krustenschinken

deftig gepökelt und
kräftig überbacken

100 g € 1,98

Suppenfleisch

von der Brust
und Querrippe

100 g € 1,38

Frische Schinkenwurst

aus magerem
Schinkenfleisch

100 g € 1,44

Kassler Rippe

gepökelt und im eigenen
Saft gekocht

100 g € 1,36

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder im Natur-
darm geräuchert

100 g € 1,36

Putenpfanne

„Chinesische Art“ pfannen-
fertig zubereitet

100 g € 1,64

Krakauer im Ring

mit leichtem
Kümmelgeschmack

100 g € 1,48

Salat und Käse

Wir empfehlen

Frischer Kartoffelsalat

herzhaft deftig
angemacht

100 g € -,88

Frische Weißwurst

„Münchner Art“
mit viel Petersilie

100 g € 1,36

Bayerischer Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g € 1,44



Kräftige Rindfleischbrühe ohne Zusatzstoffe

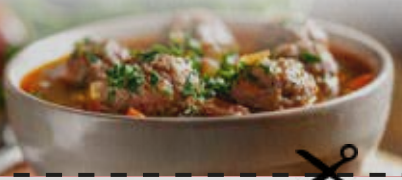
Zutaten für 2 Liter:

5 Rindermarkknochen,
650 g Suppenfleisch von der Brust
und Querrippe, 3 l Wasser,
2 Zwiebeln halbiert, 4 ganze Nelken,
1 Stange Porree, 3 Möhren,
1 Stückchen Sellerie grob gehackt,
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Knochen und das Fleisch in
einen großen Topf geben, mit
Wasser aufgießen, langsam auf-
kochen und den dabei entstehenden
Schaum abschöpfen. Je eine Nelke
in jede Zwiebelhälfte drücken und
mit dem anderen Gemüse in den
Topf geben. Den Topf abdecken und
alles 1,5 Stunden bei schwacher
Hitze leicht köcheln lassen. Die
Brühe durch ein Sieb abgießen und
abkühlen lassen.

In die Rindfleischbrühe passen viele
Suppeneinlagen wie Leberknödel,
Brätknödel, Maultaschen und
vieles mehr.



Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 03.03. - Sa 07.03.2026

1 kleine Lyoner

++ GRATIS ++