

WALZ

DIE METZGEREI

Wochen-Highlights

vom Di 28.04. - Sa 02.05.2026

Souvlaki mit Zaziki

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinesteaks, 1 EL Oregano, 125 ml Zitronensaft, 2 Knoblauchzehen, zerdrückt, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, zusätzlich, 1 EL Olivenöl, ½ TL Salz

Zubereitung:

12 Holzspieße, 15 cm lang ca. 1 Std. in Wasser einweichen. So brennen sie während des Grillens nicht an. Schweinefleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Oregano, Zitronensaft, Knoblauch und die Hälfte des Pfeffers in eine Schüssel geben. Die Schweinesteaks zugeben und verrühren, bis sie von der Mischung gut bedeckt sind. Abgedeckt 1 Std. kalt stellen. Den zusätzlichen Zitronensaft mit Öl, Salz und restlichem Pfeffer in einem kleinen Becher gut verrühren. Fleisch auf die Holzspieße stecken. Die Souvlaki 8-10 Min. grillen, dabei einmal wenden. Auf einer Platte anrichten und mit der Zitronenmischung beträufeln. Heiß servieren und Zaziki als Beilage reichen.



Frisches Fleisch

Frische Wurst

Chicken Drums

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g € 1,08

Rauchfleisch vom Bauch

deftig gepökelt und
mild geräuchert 100 g € 1,68

Grillsteaks

vom Schweinerücken
grillfertig gewürzt 100 g € 1,38

Frische Lyoner

geschnitten oder für den
Wurstsalat gestiftelt 100 g € 1,38

Cevapcici

deftig gewürzt und
grillfertig zubereitet 100 g € 1,48

Schwarzwurst im Ring

direkt vom
Rauchwagen 100 g € 1,34

Krustenbraten

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g € -,98

Rote Grillwurst

unser beliebter
Grillklassiker 100 g € 1,39

Salat und Käse

Wir empfehlen

Frischer Kartoffelsalat

herzhaft, deftig
angemacht 100 g € -,88

Deftige Landjäger

beliebt zum
Wandern je Paar € 1,70

Original Allgäuer Emmentaler

40 % Fett i. Tr. 100 g € 1,68

Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 28.04. - Sa 02.05.2026

1 kleine Paprikalyoner

++ GRATIS ++