

WALZ

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 30.04. - Sa 04.05.2024

Unser Grilltipp:

Rinderhüftsteak
mit grüner Pfefferbutter
und gegrillten Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

4 zarte Rinderhüftsteaks,
1 Schalotte, 3 EL grüner Pfeffer
(aus dem Glas), 120 g Butter,
1 EL Meersalz, 25 Kirschtomaten,
1 Zweig Thymian, 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden, die grünen Pfefferkörner aus dem Glas fein hacken und zusammen mit den Schalotten in einer Pfanne scharf anbraten. Mit der Butter und etwas Meersalz kräftig durchmengen, in einer Alufolie zu einer Wurst formen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Kirschtomaten in eine Alu-Grillschale legen, mit Meersalz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Hüftsteaks auf dem heißen Grill von beiden Seiten je 2-3 Minuten scharf grillen. Anschließend mit den Kirschtomaten und der in Scheiben geschnittenen Pfefferbutter servieren.



Frisches Fleisch

Frische Wurst

Schweineschnitzel
natur oder pfannen-
fertig paniert 100 g € 1,26

Gewürzschinken
mit feinen Kräutern
ummantelt 100 g € 1,77

Grillsteaks
vom Schweinerücken
grillfertig gewürzt 100 g € 1,34

Lyoner und Gelbwurst
geschnitten oder
als Portionswurst 100 g € 1,34

Zarte Rindersteaks
natur oder
grillfertig gewürzt 100 g € 2,58

Schwarzwurst im Ring
direkt vom
Rauchwagen 100 g € 1,14

Schweinebraten
mager aus der Keule
gerne auch gewürzt 100 g € 1,24

Rote Grillwurst
unser beliebter
Grillklassiker 100 g € 1,26

Salat und Käse

Wir empfehlen

Frischer Kartoffelsalat
herzhaft, deftig
angemacht 100 g € -,78

Deftige Landjäger
beliebt zum
Wandern je Paar € 1,60

Bayerischer Butterkäse
45 % Fett i. Tr. 100 g € 1,36



Treue Coupon

Abgeben und genießen
Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 30.04. - Sa 04.05.2024
1 Becher Nudelsalat
++ GRATIS ++