

# Walz

DIE METZGEREI



## Wochen-Highlights

vom Di 19.05. - Sa 23.05.2026

### Zwiebelrostbraten

#### Zutaten:

4 Rumpsteaks à 180 g,  
600 g Zwiebeln, 125 ml Braten-  
saft, 250 ml Rindersuppe, Salz,  
Pfeffer, Paprikapulver, Mehl, Öl

#### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne  
Scheiben schneiden. Etwas Mehl  
und Paprikapulver mischen und die  
Zwiebelscheiben darin wenden.  
Anschließend die Zwiebeln in einer  
Pfanne mit heißem Öl goldgelb an-  
braten. Zwiebeln aus der Pfanne  
nehmen und zur Seite stellen. Das  
Fleisch ein wenig klopfen. Steaks  
in Mehl wenden und mit etwas Öl  
in einer heißen Pfanne anbraten.  
Fleischsaft abfangen und das Fleisch  
bei geringer Hitze im Backofen warm-  
stellen. Für die Soße den Fleischsaft  
zusammen mit den Bratrückständen  
mit der Rindersuppe aufgießen, ein  
Drittel der gerösteten Zwiebeln hin-  
zugeben und kurz aufkochen lassen.  
Steaks in die Soße geben und einige  
Minuten ziehen lassen.



### Frisches Fleisch

### Frische Wurst

#### Rostbraten / Rumpsteaks

zart abgehangen 100 g € 3,48

#### Honigschinken

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

#### Hähnchenbrustfilet

natur oder  
grillfertig gewürzt 100 g € 1,68

#### Frischer Bierschinken

mit viel magerer  
Schinkeneinlage 100 g € 1,68

#### Grillsteaks

vom saftigen Schweinehals  
grillfertig gewürzt 100 g € 1,38

#### Rote Wurst

unser beliebter  
Grillklassiker 100 g € 1,38

#### Zartes Schweinefilet

am Stück oder als Medaillons  
geschnitten 100 g € 1,58

#### Salami „Mailänder Art“

im Naturreifeverfahren  
hergestellt 100 g € 2,22

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

### Salat und Käse

### Wir empfehlen

#### Feiner Fleischsalat

bei uns laufend  
frisch 100 g € 1,36

#### Brätknödel und

Brätspätzle  
kräftig gewürzt 100 g € 1,34

#### Hausgemachter

Frischkäse  
mit Schnittlauch 100 g € 1,58

