

Walz

DIE METZGEREI



Schweinefilet mit Balsamicoße

Zutaten:

1 kg Schweinefilet, Salz, Pfeffer,
8 EL Weißwein, 4 EL dunkler
Balsamico, 4 EL Olivenöl, 1 Zweig
Rosmarin

Zubereitung:

Das Fleisch salzen und pfeffern.
4 EL Wein und 4 EL Balsamessig
mischen. Filet in Öl anbraten.
Rosmarin überstreuen und nach
und nach die Wein-Essig-
Mischung zugießen. Das Fleisch
10 Min. garen, in Alufolie
wickeln und ruhen lassen.

Rückstände in der Pfanne mit
restlichem Wein loskochen.
Das mittlerweile erkaltete Filet
in dünne Scheibchen schneiden
und verbliebenen Fleischsaft zur
Sauce rühren. Filetscheiben mit
der Sauce beträufeln.



Wochen-Highlights

vom Di 14.07. - Sa 18.07.2026

Frisches Fleisch

Zartes Schweinefilet

am Stück oder als Medaillons
geschnitten 100 g € 1,68

Geschnitzelte Gyrospfanne

vom Schwein pfannen-
fertig zubereitet 100 g € 1,44

Frische Grillkoteletts

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g € 1,24

Frischer Fleischkäse

zum Selberbacken
in der Form 100 g € 1,22

Frische Wurst

Schwäbisches Rauchfleisch

mager oder
durchwachsen 100 g € 1,98

Paprikalyoner

geschnitten oder
als Portionswurst 100 g € 1,48

Hausmacher Leberwurst

frisch und
geräuchert 100 g € 1,38

Kochsalami

im ca. 400 g Stück
deftig gewürzt je Stück € 5,20

Salat und Käse

Hausgemachtes Zaziki

sehr beliebt
zum Gyros 100 g € 1,28

Grünländer

45 % Fett i. Tr. 100 g € 1,68

Wir empfehlen

Frische Schützenwurst

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt 100 g € 1,38

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