



**Partyservice**  
**Metzgerei**  
**Imbiss**  
**Frisch • Geschmackvoll • Preiswert**

# Walz

**Aktions  
Woche**

**vom Di 20.10. - Sa 24.10.2020**

## Das Original Wiener Schnitzel vom Vollmilchkalb

Das perfekte Wiener Schnitzel schmeckt außen buttrig und ist innen zart und saftig. Es hat eine wellige goldbraune gebratene Kruste und besteht aus feinem Kalbfleisch. Die wellige Kruste des Wiener Schnitzel gelingt durch Wenden des gemehlten Fleisches in verquirlter Eier-Sahne. Dadurch löst sich die Panade leicht vom Fleisch und kräuselt sich. Allein mit Ei klappt das nicht. Die geklopften Kalbsschnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbrösel wenden, die Brösel dabei nur zart andrücken. Unumstößlich ist das Braten des Wiener Schnitzel in Butterschmalz. Ohne das buttrige Aroma wäre das Wiener Schnitzel nicht halb so gut. Für eine schöne goldgelbe Kruste und innen saftiges Fleisch muss das Butterschmalz richtig heiß sein. Zur Temperaturprobe einfach den Stiel eines Holzlöffels ins Schmalz halten, wenn kleine Bläschen aufsteigen ist es heiß genug. Die Schnitzel in das heiße Butterschmalz legen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne goldgelb braten. Ist der Rand leicht braun wird das Schnitzel gewendet. Passende Beilagen sind frischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, Feldsalat oder auch Petersilienkartoffeln.

*Vom heimischen Jungrind*

**Rinder Gulasch**  
 mager und butterzart



**100 g. € 1,24**

*Aus eigener Schlachtung*

**Frischer Schweinehals**  
 am Stück oder als Steak geschnitten  
 gerne auch pfannenfertig gewürzt



**100 g. € -,88**

*Vom heimischen Milchkalb*

**Frische Kalbsschnitzel**  
 natur oder pfannenfertig paniert



**100 g. € 2,48**

**Aktion ★ Aktion**

**Fleischkäse**  
 zum Selberbacken in der 500 g. Form



**je Form € 3,70**

*Für ganz kalorienbewusste, nach alter Handwerkstradition*

**Lachsschinken**  
 über 4 Wochen leicht gepökelt, leicht geräuchert und butterzart gereift



**100 g. € 1,78**

*Die mögen alle*

**Gurken- und Champignonpyoner**  
 bei uns mit Naturgewürzen



**100 g. € 1,08**

*Aus schlachtfrischem Fleisch*

**Delikates Leberwurst**  
 im Golddarm oder im Naturdarm geräuchert



**100 g. € 1,14**

*Unser beliebter klassiker*

**Sport Salami**  
 herzhaft deftig



**100 g. € 1,68**

*Natürlich hausgemacht*

**Hackfleischsoße Bolognese**  
 pikant fertig gekocht im 450 g. Portionsstück




**Treue Coupon**

**Abgeben und genießen**  
 Gegen Abgabe dieses Treue-Coupons erhalten Sie bei Ihrem Einkauf ab EUR 10,- von Di 20.10. - Sa 24.10.2020  
**1 Becher Weißkrautsalat**  
**++ GRATIS ++**

*Natürlich hausgemacht*

**Wurstsalat „Hausmacher Art“**  
 pikant gewürzt



**100 g. € -,98**

*Aus unserer Käsetheke*

**Original Allgäuer Emmentaler**  
 40 % Fett i. Tr.

**100 g. € 1,28**

**100 g. € -,98**