

Walz

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 05.11. - Sa 09.11.2024

Frisches Fleisch

Frische Wurst

Frischer Schweinebraten

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g € 1,28

Gewürzschinken

vom Rücken, mit feinen
Kräutern ummantelt 100 g € 1,77

Putenschnitzel

natur oder pfannen-
fertig gewürzt 100 g € 1,38

Paprikalyoner

geschnitten oder
als Portionswurst 100 g € 1,38

Schweinesteaks

vom Rücken, ganz mager
natur oder gewürzt 100 g € 1,34

Schwarzwurst im Ring

direkt vom
Rauchwagen 100 g € 1,28

Schwabentöpfe

Schweinefilet mit Speck
und Champignons 100 g € 1,44

Kesselfrische Weißwurst

nach „Münchner Art“
mit Petersilie 100 g € 1,34

Salat und Käse

Wir empfehlen

Hausmacher Wurstsalat

herzhaft deftig
angemacht 100 g € 1,36

Hausgemachte Maultaschen

herzhaft deftig
gefüllt 100 g € 1,38

Allgäuer Emmentaler

40 % Fett i. Tr. 100 g € 1,68

Schweinebraten mit Pflaumen-Biersoße

Zutaten:

2 kg Schweinebraten,
250 g getrocknete Pflaumen,
500 ml Malzbier, ½ Glas mittel-
scharfer Senf, 1 Bund Suppengrün,
1 große Zwiebel, 2 Würfel Rinder-
brühe, 1 EL Honig, 2 Lorbeer-
blätter, Pfeffer, 500 ml Wasser, Öl

Zubereitung:

Öl in einem Bräter erhitzen. Das
Fleisch von allen Seiten scharf
anbraten, herausnehmen. Das
Suppengrün und die Zwiebel-
würfel in den Bräter geben und
kurz anschmoren. Mit dem Malz-
bier ablöschen.
Alle weiteren Zutaten dazugeben.
Bei 200 °C im Ofen ca. 2 Stunden
offen schmoren. 2-3 Mal das
Fleisch begießen, danach
abschmecken.
Dazu passen Semmelknödel.



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