

Walz

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 02.12. - Sa 06.12.2025

Frisches Fleisch

Zarter Sauerbraten

magere Bratenstücke küchen-
fertig eingelegt 100 g € 1,96

Kassler Braten

mager oder
durchwachsen 100 g € 1,44

Frische Hähnchenschlegel

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g € -,98

Geschnitzelte Gyrospfanne

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

Frische Wurst

Gegrillter Bacon

am Stück oder
geschnitten 100 g € 1,68

Bierwurst und Käsebielwurst

die beliebte
Brotzeitwurst 100 g € 1,58

Kesselfrische Weißwurst

mit viel
Petersilie 100 g € 1,44

Zungenwurst

mit Naturgewürzen
kräftig gewürzt 100 g € 1,46

Salat und Käse

Ochsenmaulsalat

in feiner
Vinaigrette 100 g € 1,48

Hausgemachtes Zaziki

beliebt zum Gyros 100 g € 1,28

Wir empfehlen

Soße Bolognese

im 400 g Glas
fertig gekocht je Stück € 4,80

Unser Rezepttipp:

Herzhaft zarter Sauerbraten

Den Sauerbraten erhalten Sie bei uns bereits eingelegt. Das eingelegte Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in heißem Öl, besser wäre Butterschmalz, von allen Seiten braun anbraten. Die Marinade durch ein Sieb gießen und dem angebratenem Fleisch zugießen. Das Fleisch etwa 1 ½ Stunden bei 150 °C schmoren lassen und ca. 50 g Soßenlebkuchen, Honigkuchen oder Pumpernickel hinzufügen. Wer mag, kann noch ca. 50 g Rosinen in 50 ml Rotwein einweichen und der Soße hinzufügen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und warmstellen.

Die Soße mit Mehl oder Speisestärke bis zur gewünschten Sämigkeit andicken. Als Beilage eignen sich am besten gekochte Klöße und Rotkohl.



Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 02.12. - Sa 06.12.2025

1 kleiner Becher Wurstsalat

++ GRATIS ++