

Walz

DIE METZGEREI

Kreieren Sie Ihren Lieblingsburger selbst

Mit unseren hausgemachten
Burger-Patties

Rezept Burger-Soße

Zutaten für 4 Portionen:

½ Glas Mayonnaise
8 EL Ketchup
5 EL Essig
2 Gewürzgurken
1 kleine Zwiebel
5 EL Sauce (Barbecue-Soße)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Gurken sehr fein würfeln und mit den restlichen Zutaten sehr gut vermischen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Schmeckt sehr lecker auf selbst gemachten Hamburgern.



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

Wochen-Highlights

vom Di 04.06. - Sa 08.06.2024

Frisches Fleisch

Deftiger Schaschliktopf

mit Paprika
topffertig zubereitet 100 g € 1,24

Allgäuer Grillsteaks

mit Bergkäse und Rohschinken
grillfertig zubereitet 100 g € 1,36

Grillbauch in Scheiben

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g € 1,22

Fleischkäse

zum Selberbacken
in der Form 100 g € 1,14

Frische Wurst

Gewürzschinken

vom Rücken
mit feinen Kräutern 100 g € 1,77

Schwarzwurst im Ring

direkt aus unserem
Naturrauch 100 g € 1,77

Saiten Würstchen

bei uns laufend
kesselfrisch 100 g € 1,28

Frühstückswurst

im Geleemantel
kräftig gewürzt 100 g € 1,38

Salat und Käse

Hausmacher Nudelsalat

mit feinem
Kochschinken 100 g € 1,22

Bayerischer Butterkäse

45 % Fett i. Tr. 100 g € 1,36

Wir empfehlen

Frische Burger Patties

bereits grillfertig
gewürzt je Stück € 2,70