

Walz

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 30.07. - Sa 03.08.2024

Gegrillte Honig-Rippchen

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Schweinerippchen, jeweils
4 Esslöffel Honig, Tomatenmark
und Rapsöl, frisch gemahlener
Pfeffer aus der Mühle, edelsüßer
Paprika, Chili gerissen

Zubereitung:

Honig, Tomatenmark und Rapsöl
miteinander gut verrühren und
mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili
kräftig würzen. Die Rippchen mit der
Marinade satt einstreichen und ca.
2 Stunden im Kühlschrank ziehen
lassen.

Übrigens:

Die Marinade eignet sich auch für
Grillkoteletts hervorragend.

*Wir wünschen einen
guten Appetit.*



Frisches Fleisch

Zarter Rinderbraten

magere Bratenstücke küchen-
fertig zubereitet 100 g € 1,68

Frische Grillkoteletts

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g € 1,14

Spare Ribs

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g € -,98

Sportlerpfanne

aus zartem Schweinefleisch
mit Gemüse 100 g € 1,28

Frische Wurst

Schwäbisches Rauchfleisch

deftig gepökelt und
kräftig geräuchert 100 g € 1,78

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder im Natur-
darm geräuchert 100 g € 1,36

Bierwurst und Käsebierwurst

die deftige
Brotzeitwurst 100 g € 1,38

Salami „Mailänder Art“

im Naturreifeverfahren
hergestellt 100 g € 1,84

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

Salat und Käse

Kartoffelsalat

bei uns stets
frisch 100 g € -,78

Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr. 100 g € 1,88

Wir empfehlen

Rostbratwürstchen

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt 100 g € 1,36

