

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

Frische Wurst

Zarter Rinderbraten magere Bratenstücke küchenfertig zubereitet 100 g	€ 1,68	Schwäbisches Rauchfleisch deftig gepökelt und kräftig geräuchert 100 g	€ 1,78
Frische Grillkoteletts natur oder grillfertig gewürzt 100 g	€ 1,14	Delikatess Leberwurst im Golddarm oder im Naturdarm geräuchert 100 g	€ 1,36
Spare Ribs natur oder grillfertig gewürzt 100 g	€ -,98	Bierwurst und Käsebierwurst die deftige Brotzeitwurst 100 g	€ 1,38
Sportlerpfanne aus zartem Schweinefleisch mit Gemüse 100 g	€ 1,28	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

Wir empfehlen

Kartoffelsalat bei uns stets frisch 100 g	€ -,78	Rostbratwürstchen mit reinen Naturgewürzen hergestellt 100 g	€ 1,36
Allgäuer Bergkäse 50 % Fett i. Tr. 100 g	€ 1,88		