



Metzgerei Schätzle
Feine Metzgerei & Partyservice

Bier-Schweinesteaks

Zutaten für 6 Personen:

6 Schweinesteaks, 3 EL Öl, Salz und Pfeffer, 80 g Zwiebeln gewürfelt, 1 Stangensellerie, gewürfelt, 2 EL Mehl, 360 ml Wasser, ¼ TL Meersalz, 1 Lorbeerblatt, 160 ml Bier

Zubereitung:

Steaks in einer Pfanne mit heißem Öl gut bräunen. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. Zwiebel und Sellerie im restlichen Fett dünsten. Mehl einstreuen und bräunen. Wasser hinzufügen und umrühren bis eine glatte, klumpenfreie Masse entsteht.

Steaks, Meersalz und das Lorbeerblatt in die Pfanne geben und 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Als letztes das Bier hinzufügen und nochmals 20 Minuten simmern lassen.

Imbissknüller der Woche

Schnitzel im Weck

je Stück € 2,80

Metzgerei Schätzle

Bismarckstraße 30
79336 Herbolzheim

Telefon: 07643 91 33 91
metzgerei-schaetzle@t-online.de

www.metzgerei-schaetzle.de



Unsere Aktionswoche von Di 30.04. - Sa 04.05.2024

Frisch aus unserer Fleischtheke

Schweineschnitzel

natur oder
pfannenfertig paniert

100 g € 1,28

Grillsteaks

vom mageren Schweinerücken
grillfertig gewürzt

100 g € 1,34

Geschnetzelte Putenpfanne

„Italienische Art“
pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,26

Gyrosgrillspieß

nach „Griechischer Art“
grillfertig zubereitet

100 g € 1,77

Frisch aus unserer Wursttheke

Spargelschinken

sehr beliebt
zur Spargelsaison

100 g € 1,98

Lyoner und Gurkenlyoner

mit reinen
Naturgewürzen

100 g € 1,36

Haussalami

aus eigener
Herstellung

100 g € 1,78

Pfefferbeißer

auch beliebt
zum Wandern

100 g € 1,48

Knüller der Woche

Frische Grillwurst

weiß und rot



100 g € 1,26

Aus unserer Salat- und Käsetheke

Tortellinisalat

mit feinem Kochschinken

100 g € 1,24

Pikanter Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g € 1,48



Metzgerei Schätzle
Feine Metzgerei & Partyservice

Diese Grillsoße darf nicht fehlen

Joghurt-Knoblauch Grillsoße
ruck-zuck selbstgemacht

Zutaten für 4 Portionen:

1 Knoblauchzehe,
3 Stiele Petersilie,
200 g Vollmilch-Joghurt,
1 TL rotes Currypulver,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Joghurt, Knoblauch, Petersilie und Currypulver in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen Ihnen einen schönen Vater- und Muttertag

Markttage (Verkaufswagen)

Dienstag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr

Donnerstag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr

Broggingen: 16.30 - 18.30 Uhr

Freitag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr

Schweighausen: 15.00 - 16.30 Uhr

Bleichheim 17.15 - 18.30 Uhr

Samstag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr



Unsere Aktionswoche

von Di 07.05. - Sa 11.05.2024

Frisch aus unserer Fleischtheke

Grillsteak „Italia“

mit Tomate und Mozzarella
grillfertig zubereitet

100 g € 1,38

Feiner Hähnchenfiletspieß

mit frischem Gemüse
grillfertig zubereitet

100 g € 1,77

Grillbauch in Scheiben

natur oder
grillfertig gewürzt

100 g € 1,26

Pollo Fino

Hähnchenschenkel entbeint
und deftig gewürzt

100 g € 1,36

Frisch aus unserer Wursttheke

Nusschinken

aus eigener Herstellung
beliebt zum Spargel

100 g € 1,78

Sportlersalami

im Naturreifeverfahren
hergestellt

100 g € 1,87

**Champignon- und
Paprikalyoner**

100 g € 1,34

Hausmacher Leberwurst

mit deftigem
Majorangeschmack

100 g € 1,28

*Knüller
der Woche*

**Gourmet
Grillwürstchen**

mit Kochschinken,
Käse und Spinat

100 g € 1,28

Aus unserer Salat- und Käsetheke

Hausmacher Wurstsalat

pikant angemacht

100 g € 1,26

Deftiger Tilsiter

45 % Fett i. Tr.

100 g € 1,34