

...natürlich genießen

## Täglich frisch & lecker

### Die Mittwochs- SPARTÜTE



500g Hackfleisch  
gemischt

& 400g Fleischwurst  
in Stäbchen  
(für Salat geschnitten)

alles zusammen  
(Sie sparen 20%)

(entspricht 1,09€/100g)  
Gültig bis 31.07.2021

**9,80**



### Schweinerückensteak

Natur oder mariniert

100g

**1,48**

### gemischtes Gulasch

Rind & Schwein

100g

**1,38**

### Kalbslyoner

feinwürzig

100g

**1,48**

### kernige Pfefferbeisser

Paar

**2,20**

### Fleischsalat

herzhaft lecker

100g

**1,28**

### Metzgers Salattrio:

Straßburger Wurstsalat, Schwartenmagensalat  
und Rindfleischsalat mit Bauernbrot

Abholparty im Juli für 5 Personen

**35,00**

### Wir kochen für Sie:

Essensausgabe von 11.30 - 14.00 Uhr  
vom 26.07. bis 31.07.2021

**MO** Hackfleisch-Lasagne  
mit Salat

**7,30**

**DI** Schweineschnitzel  
in Paprika-Speck-Soße  
mit Nudeln und Salat

**7,80**

**MI** Putenbraten  
in Rahmsoße dazu  
Spätzle und Gemüse

**7,80**

**DO** Geschmorte  
Schweinebäckle  
mit Knödeln und  
Gemüse

**7,80**

**FR** Fischfrikadellen  
mit Bratkartoffeln  
dazu ein Honig-Senf-  
Dill-Dip und Salat

**7,30**

A1: Fleischkäse mit  
Kartoffelsalat

A2: Chefsalat mit Oliven

Metzgerei & Partyservice A. Weber GmbH · [www.weber-seelbach.de](http://www.weber-seelbach.de)

Alexander Weber · Hauptstraße 27 · 77960 Seelbach · Telefon: 0 78 23 / 960 50 - 22

Unsere besonderen Empfehlungen vom 26.07. - 31.07.2021



# Bleiben Sie Cool:

NEU

## Crash-Eis

(zur Außenkühlung von  
Getränkeflaschen und Speisen)

2,00  
€/2kg

## Eiswürfel

(für Cocktails, Säfte usw.)

2,50  
€/2kg

## Rezepttipp der Woche: Bunter Wurstsalat

 **Alexander WEBER**  
Metzgerei · Partyservice  
...natürlich genießen

### Zutaten für 4 Personen:

350g Fleischwurst in Stäbchen geschnitten  
125g Käse (Lindenberger)  
1 rote Paprika  
7 Gewürzgurken  
1 Zwiebel (weiß)  
8 Radieschen

### Salatsoße:

7 EL Essig (Kräuteressig)  
2 EL Rapsöl  
3 EL Wasser  
2 EL Gurkenflüssigkeit  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer  
Schnittlauch



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten  
Ruhezeit: ca. 2 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: einfach

1. Die geschnittene Fleischwurst in eine große Schüssel geben. Käse und Gewürzgurken in Streifen schneiden. Die Paprikaschote entkernen und würfeln. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe (oder nach Belieben kleiner) schneiden. Alles ebenfalls in die Schüssel geben und gut vermengen.
2. Für die Salatsoße Essig, Wasser, Gurkenwasser, Öl, Senf und eine Prise Zucker gut vermischen und zum Salat geben und kräftig durchmengen. Den Wurstsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Wurstsalat für 1 – 2 Stunden kaltstellen und ziehen lassen. Anschließend nochmals gut durchmengen und abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Schmeckt besonders gut mit frischem Schwarzbrot.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

## Salz & Pfeffer – das A & O beim Würzen

### Bickelbacher Hickory Rauchsalz

Ist eine Zubereitung mit der gefilterten, gereinigten Räuchernote des nordamerikanischen Hickorybaumes sowie von naturbelassenem Steinsalz.



### Bickelbacher Steinsalz

Bickelbacher Steinsalz ist ein traditionell bergmännisch abgebautes Natursalz aus deutscher Herkunft. Es ist reich an essentiellen Nebenmineralien sowie frei von künstlichen Zusätzen.

Haben Sie schon probiert?



Unsere Hauswürzung „Webers BBQ-Steakpfeffer“

Bestens geeignet für Steaks vom Rind, Schwein und Lamm!