Metzgerei WALK

VIELFACH DLG PRÄMIERT

Aktionstage
25.03. - 30.03.24*

WALK´s Ostertüte
nur 18,90 EUR

Genuss im Nest fürs Osterfest!

3 Stück	**PFEFFERBEISSER** (120 g) WALKs feiner, kleiner Salamisnack
1 Dose	**BAYERISCHER LEBERKÄSE** (200 g) echte Hausmacher-Spitzenqualität von WALK, mit besten Naturgewürzen verfeinert
3 Stück	**CHILIBEISSER** (120 g) WALKs feiner, kleiner Salamisnack
1 Stück	**SALAMI SIZILIANA** (200 g) WALKs beliebte naturgereifte Salami mit mediterranen Kräutern und Gewürzen
1 Stück	**KAISERSPECK** (250 g) mild gesalzen mit Lorbeer und Wacholder, über Buchenholz lange geräuchert
1 Dose	**BRATWURSTGEHÄCK** (200 g) echte Hausmacher-Spitzenqualität von WALK, mit besten Naturgewürzen verfeinert und schonend gekocht

www.metzger-walk.de

EIN ERLEBNIS FÜR FEINSCHMECKER!

Die Altmühltaler Hüteschäfer mit ihren Herden sorgen für eine extensive Beweidung der sonnendurchglühten Wacholderheide. Bedrohte Pflanzen- und Schmetterlingsarten finden so natürliche Rückzugsgebiete. Ohne die Altmühltaler Schafe wären die kargen Wiesen längst mit Wald bewachsen. Der Speisezettel des Altmühltaler Schafes liest sich wie die Empfehlung aus einem alten Gesundheitsbuch: Salbei, Thymian, Spitzwegerich, Wundklee

– mit jedem Biss schmecken Sie die Natürlichkeit der Region.

Altmühltaler Lamm

Edle Teile vom Altmühltaler Lamm aus eigener Schlachtung

LAMMHAXE

wird aus dem unteren Teil der Keule geschnitten. Gebraten oder geschmort als Portion für eine Person genau richtig

100g nur EUR **1,79**

LAMMROSMARINBRATEN

vom zarten Altmühltaler Weidelamm, mit edlen Naturgewürzen und Rosmarin verfeinert

100g nur EUR **2,29**

LAMMLEBER

sehr mild und zart im Geschmack. Ideal zum Grillen, Braten, Kochen oder Schmoren

100g nur EUR **1,59**

LAMMROLLBRATEN

vom saftigen Lammbauch mit feiner Wiesenkräuterfüllung

100g nur EUR **1,79**

LAMMBRATWURST

aus bestem Altmühltaler Lammfleisch, mit feinen Naturgewürzen verfeinert

100g nur EUR **1,79**

LAMMKEULE

ohne Knochen. Ein Klassiker für Lammliebhaber. Sie eignet sich besonders gut zum Braten

100g nur EUR **2,95**

KOTELETT VOM LAMM

zartes Lammkotelett im Ganzen oder in Scheiben, ganz nach Ihren Wünschen. Ob im Ofen, in der Pfanne oder auf dem Grill - immer ein Hochgenuss

100g nur EUR **2,75**

Aktionstage
25.03. -
30.03.24*

WALK´s
Schinkenklassiker
nur 2,59 EUR

Entdecken Sie die Vielfalt von Walk´s Osterschinken

- **OSTERSCHINKEN** mild — beste Stücke aus dem Schinken, von Meisterhand gesalzen und gebunden, schonend geräuchert und gegart, 100g
- **OSTERSCHINKEN** herzhaft — aus dem ganzen Schinken hergestellt, mit Meersalz gesalzen, kräftig gewürzt, über Buchenholz geräuchert und schonend gegart, 100g
- **NUSS-SCHINKEN** sehr mild — aus dem zarten Schinkenstück, sehr mild gesalzen und geräuchert, für Sie auch ideal als Variante zum selbst Kochen, 100g
- **WALK´S BACKSCHINKEN** — das Original nur bei Ihrer Metzgerei Walk! Mit herzhafter Kruste, 100g
- **WALK´S KRÄUTERSCHINKEN** — magere Schinkenstücke werden mit Kräutern der Provence gewürzt und schonend gegart, 100g
- **WALK´S PFEFFERSCHINKEN** — der pikante Genuss mit grober Pfefferkruste, aus ausgewählten Oberschalen hergestellt, 100g

Der Osterhase hat über Nacht
Köstlichkeiten zum Walk gebracht.
Diese hat er dort versteckt,
nun sucht, was euch am besten schmeckt!

150 Jahre Handwerkskunst

JÄHRLICH PRÄMIERT DLG WWW.DLG.ORG
Preis für langjährige Produktqualität

Frische, Qualität und Handwerkskunst von der Region

Aktionstage 25.03. - 30.03.24*

gesucht & gefunden

WALK's Osterhighlights

SCHMACKHAFTES ZU OSTERN

RINDERROULADE feinstes Rindfleisch mit würziger Füllung	100g nur EUR **2,15**
HAUSMACHER STADTWURST ROT/WEISS besonders herzhaft im Geschmack	100g nur EUR **1,49**
SCHWEINESCHNITZEL aus der Oberschale	100g nur EUR **1,49**
KÄSEAUFSCHNITT von Grünländer bis Emmentaler	100g nur EUR **1,29**
WURSTAUFSCHNITT Bierschinken, Paprikawurst, Göttinger u.v.m.	100g nur EUR **1,79**
SALAMIAUFSCHNITT mit viel frischem Rindfleisch	100g nur EUR **2,39**

*Angebote nur gültig im genannten Aktionszeitraum.
Größere Mengen bitte vorbestellen.
Nur solange der Vorrat reicht. Alle Angaben ohne Gewähr.

Firmenanschrift:
Metzgerei Michael Walk · Sulzkirchener Str. 12 · 92342 Freystadt

Für lange Ohren und große Augen:

Gebratene Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch

Zutaten für 8 Portionen:

2,5 kg Lammkeule
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz
2 EL gemischte frische Kräuter (Thymian, Salbei, Rosmarin, Oregano), feingehackt,
oder 2 TL gemischte getrocknete Kräuter
1 EL feingehackte frische Petersilie
1 EL kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung:

Mit einem spitzen, sehr scharfen Messer in gleichmäßigen Abständen zehn bis zwölf tiefe Einschnitte in das Lammfleisch machen. Die Knoblauchzehen mit dem Salz in einem Mörser zu einer cremigen Paste zerstoßen. Die Kräuter und die Petersilie hinzufügen. Mit einem kleinen Teelöffel jeden Einschnitt im Fleisch mit der Kräuter-Knoblauch-Paste füllen. Die Keule mit dem Olivenöl einreiben, dann in einem Bräter 1 Stunde marinieren. Den Backofen auf 220 °C (Gasherd Stufe 4 - 5) vorheizen.

Die Keule 15 Minuten im Backofen braten, danach bei 190 °C (Gasherd Stufe 3) weitere 50 Minuten bis zu 1 Stunde garen, wenn das Fleisch blutig bis rosa gebraten gewünscht wird. Zwischendurch den Braten ab und zu mit dem Bratensaft begießen. Die Lammkeule auf eine Servierplatte legen, locker mit Alufolie abdecken und etwa 20 bis 30 Minuten ruhen lassen, bevor man sie in Stücke schneidet.

Empfohlene Beilage:

Weiße und grüne Bohnen mit Petersilie

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten
Gesamtzeit: etwa 3 Stunden

M WALK Metzgerei
VIELFACH DLG PRÄMIERT

Wir sind gerne für Sie da!

Filiale Freystadt
Marktplatz 60
92342 Freystadt
Tel. 09179 / 55 93

Filiale Hilpoltstein
Altstadtring 29
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 / 21 43