



WENISCH
FLEISCH WURST GENUSS

GENUSS-EMPFEHLUNG

von Dienstag, 20.10. bis einschl. Samstag, 24.10.2020

**Schweineschnitzel
paniert**
aus der Oberschale

2 Stück kaufen
3 Stück mitnehmen!

HOLY BEEF

**Ochsen-Kotelett &
Prime-Rib**
Ochsenfleisch vom eigenen Bauernhof

2 Stück kaufen
3 Stück mitnehmen!

Unsere Kleinen
Zwiebelmettwurst, Mettwurst oder Streichwurst

3 Stück
3,00

Prager Beinschinken
besonders saftig

100g
1,39

Rohpolnische
frisch aus dem Rauch

€/100g
1,29

Pichelsteiner Eintopf
fix und fertig, nur noch erwärmen

€/100g
0,69

WIR VERDOPPELN IHREN EINKAUF!

Beim Kauf von einem Paar

Schweinswürstl

erhalten Sie noch ein weiteres Paar von uns geschenkt!





WENISCH
FLEISCH · WURST · GENUSS

UNSER GENUSS-IMBISS

FRISCH GEKOCHT, ABWECHSLUNGSREICH & PREISWERT

Unsere Wochenkarte von Montag, 19.10. bis Samstag, 31.10.2020

OKT
19

Gemischtes Gulasch

mit Nudeln

€ 6,10

OKT
26

Schaschlikpfanne

mit Reis

€ 6,00

OKT
20

Schweinebraten

mit Knödel und Kraut

€ 6,10

OKT
27

Port. Schweinshaxen

mit Knödel und Kraut

€ 6,10

OKT
21

Cordon Bleu vom Schwein

mit Kartoffel-Gurkensalat

€ 6,20

OKT
28

Krautwickerl

mit Kartoffelpüree

€ 6,20

OKT
22

Ochsen-Tellerfleisch

mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing € 7,00

OKT
29

Kalbsrahmgulasch

mit Nudeln

€ 7,50

OKT
23

Zwetschgenstrudel

mit Vanillesoße

€ 5,20

OKT
30

Panierte Scholle

mit Petersilienkartoffeln

€ 7,10

OKT
24

Spaghetti Bolognese

mit Blattsalat

€ 5,50

Erhältlich in der Genusszentrale & im Gäubodenpark

OKT
31

Holzfallersteak

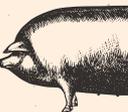
mit Kartoffelgratin

€ 6,30

Erhältlich in der Genusszentrale & im Gäubodenpark

Vorbestellen? - Rufen Sie uns einfach an:
SR-Äußere Passauer Str. 10: Tel. 09421 / 846262
SR-Roseggerstr.: Tel. 09421 / 42562

SR-Gäubodenpark: Tel. 09421 / 9622042
Straßkirchen, Straubinger Str., Tel. 09424 / 8937
www.wenisch-metzgerei.de



STÄNDIG IM SORTIMENT!

Toni's Genussküche

FÜR ZUHAUSE



Ochsen-Gulasch, Ochsen-Braten,
Ochsen-Backerl
im praktischen Kochbeutel

UND SO EINFACH GEHT'S...

Den Beutel ganz einfach im Wasserbad erwärmen:

1. 1 Liter Wasser aufstellen und kochen lassen
2. Beutel in das Wasserbad geben
3. Kochtopf vom Herd wegziehen, Beutel 10 Minuten ziehen lassen
4. Beutel entnehmen und abtrocknen
5. Beutel aufschneiden und Produkt direkt auf den Teller abstreifen
6. genussfertig!

SEIT 2017
TONI'S
Genussküche
by WENISCH