

Tempel

Qualität und Genuss seit 1962!

vom Di 28.04. - Sa 02.05.2026

Marinierte Schweinesteaks vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinesteaks

Für die Marinade:

4 EL Tomatenmark, 2 EL Aceto Balsamico, 1 EL Rotweinessig, 1 EL Honig, 4 TL Paprikapulver, edelsüß, 1 TL Paprikapulver, rosenscharf, ½ TL Korianderpulver, 1 Spritzer Tabasco, 3 EL Pflanzenöl, Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade ohne Salz vermischen, die Steaks damit einstreichen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Steaks auf dem Holzkohlegrill oder in der Grillpfanne knusprig grillen, erst dann salzen und servieren.

Dazu passt ein bunter Salat und Grillkartoffeln.



Spezialitäten Metzgerei Tempel GmbH

Leiningenstr. 11
67098 Bad Dürkheim
Tel: 0 63 22 / 28 66
Fax: 0 63 22 / 50 45

www.metzgerei-tempel.de
verkauf@metzgerei-tempel.de

Leibspeise zarte Schnitzel aus unserer Region

Schweineschnitzel
natur oder pfannenfertig paniert

100 g. € 1,38

Die dürfen auf keinem Grill fehlen

Saftige Grillsteaks
vom mageren Schweinerücken unterschiedlich gewürzt

100 g. € 1,39

Aktion ★ Aktion

Fleischkäse
zum Selberbacken in der Form

100 g. € 1,26

Nach griechischer Art

Gyrosgrillspieß
vom Schwein oder von der Pute grillfertig zubereitet

100 g. € 1,98

Aus der mageren Ober- und Unterschale, mit Naturgewürzen fein gepökelt und im eigenen Saft gekocht.

Feiner Spargelschinken

100 g. € 2,28

Die mögen alle

Frische Geflügellyoner
aus eigener Herstellung

100 g. € 1,68

Wer's deftig mag

Pfälzer Schinkenrotwurst
im Naturdarm geräuchert

100 g. € 1,48

Saftig und mager

Frischer Bierschinken
mit edlen Naturgewürzen hergestellt

100 g. € 1,68

Grillknüller der Woche

Frische Grillwurst
weiß und rot

100 g. € 1,44

Natürlich hausgemacht

Tortellini-salat
mit feinem Kochschinken

100 g. € 1,38

Aus unserer Käsetheke

Original Allgäuer Emmentaler
40 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,77

Frisch vom Rauchwagen

Bierknacker

100 g. € 1,78

Tempel

**Aktions
Woche**

Qualität und Genuss seit 1962!

Griechisches Zaziki

Zutaten für 3 Portionen:

1 Salatgurke, 2 Becher griechischer Joghurt, 1 Becher Sahnequark 40% Fett, Dill, 4 Zehen Knoblauch, Olivenöl, Kräuternessig

Zubereitung:

Die Gurke schälen und klein reiben. Gut ausdrücken und den Saft anderweitig verwenden. Den griechischen Joghurt mit dem Quark und der Gurke mischen. Den Knoblauch dazupressen, je nach Geschmack kann man mehr oder weniger Knoblauchzehen nehmen. Mit Dill würzen und mit Olivenöl, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Unbedingt griechischen Joghurt nehmen, der ist fester und fetter als normaler Joghurt!

Schmeckt super lecker zum Gyros oder zu Pellkartoffeln!

Heiß aus der Theke

Großes Putenschnitzel Brötchen

je Stück € 4,20

Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses Treue-Coupons erhalten Sie bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,- von Di 05.05. - Sa 09.05.2026 1 Westfälischer

++ GRATIS ++

vom Di 05.05. - Sa 09.05.2026

Unser beliebter Grillklassiker

Grillsteak „Italia“

mit Tomaten und Mozzarella gefüllt und grillfertig gewürzt



100 g. € 1,58

Beliebt zum Grillen

Feiner Hähnchenfiletspieß

mit frischem Gemüse grillfertig zubereitet

100 g. € 1,98



Herzhaft deftig

Grillbauch in Scheiben

grillfertig gewürzt

100 g. € 1,28



Nach griechischer Art

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,48



Für echte Feinschmecker

Würziger Pfefferschinken

mit buntem Pfeffer kräftig gewürzt

100 g. € 2,22



Frisch aus dem Wurstkessel

Tempel's Rostbratwurst

deftig und mager

100 g. € 1,44



Lust auf Genuss

Kalter Bratenaufschnitt

deftig gewürzt stets backofenfrisch

100 g. € 2,14



Frisch aus unserem Naturrauch

Frische Rindswurst

deftig und mager

100 g. € 1,77



Aus unserem Naturrauch

Feine Mettwurst

herzhaft deftig geräuchert

100 g. € 1,48



Natürlich hausgemacht

Bayerischer Wurstsalat

täglich frisch

100 g. € 1,48



Aus unserer Käsetheke

Hausgemachter Frischkäse

unterschiedliche Sorten

100 g. € 1,68



Deftig frisch

Pfälzer Leberwurst

im Ring geräuchert

100 g. € 1,48

