

SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



Nur das frischeste Fleisch und die gesündesten Zutaten sind der Schlüssel zu unserem Erfolg!



AKTIONSWOCHE

vom Di 15.10. - Sa 19.10.2024

Putenrouladen mit Schinken und Käse

Zutaten:
8 dünne Putenschnitzel, 8 Scheiben Kochschinken, 8 Scheiben Käse, 2 Handvoll gehackte Kräuter, 200 ml Schlagsahne, n. B. Olivenöl, etwas Bier, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Die Putenschnitzel etwas dünner klopfen und mit Salz würzen. Je eine Scheibe Schinken und Käse darauflegen und mit gehackten Kräutern bestreuen. Das Fleisch aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Rouladen auf jeder Seite goldbraun anbraten. Mit etwas Bier ablöschen, den Deckel auf die Pfanne geben und 10 Minuten braten lassen. Mit Schlagsahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10-15 Minuten einkochen lassen. Die restlichen Kräuter dazugeben.



Metzgerei & Partyservice Jürgen u. Armin Decker GdbR

Gartenstraße 2
77756 Hausach
Telefon: 0 78 31 - 7 13 8
E-Mail: hallo@deckermetzger.de

Schramberger Straße 5
77761 Schiltach
Telefon: 0 78 36 - 96 96 9
E-Mail: schiltach@deckermetzger.de

www.deckermetzger.de

Vom heimischen Jungbrind, aus unserer Region

Rotweingulasch

aus ganz magerem, butterzartem Rindfleisch topffertig mariniert



100 g. € 1,48

Alles Gute von der Pute

Frische Putenschnitzel

natur, paniert oder pfannenfertig mariniert

100 g. € 1,26



Von Schweinen aus Strohhaltung

Frische Koteletts

natur oder pfannenfertig paniert

100 g. € -,98

Aktion ★ Aktion

Gefüllter Jägerbraten

mit geräuchertem Schinken, Zwiebeln und Pilzen

100 g. € 1,34



Saftig und mager

Frischer Bierschinken

mit edlen Naturgewürzen hergestellt

100 g. € 1,38



Heiß geräuchert

Wacholder Schinken

mit feinem Wacholdergeschmack

100 g. € 1,77



Direkt vom Rauchwagen

Schwarz- wurst

im Ring

100 g. € 1,14



Aus unserem Naturrauch

Feine Mettwurst

herzhaft deftig geräuchert

100 g. € 1,28



Hier schmecken Sie die frische Herstellung

Hausmacher Schwartenmagen

weiß

100 g. € 1,26



Natürlich hausgemacht

Frischer Kosakensalat

deftig gewürzt

100 g. € 1,34

Aus unserer Käsetheke

Bavaria Blu

70 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,88

Knüller der Woche

Hausgemachte Kohlrouladen

mit deftig gewürztem Hackfleisch gefüllt

100 g. € 1,48



SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



Nur das frischeste Fleisch und die gesündesten Zutaten sind der Schlüssel zu unserem Erfolg!



AKTIONSWOCHE

vom Di 22.10. - Sa 26.10.2024

Tafelspitz mit Pfefferkruste

Zutaten:
2 kg Tafelspitz, 50 g Butterschmalz, 3 Zwiebeln, ¼ Liter Brühe, 30 g grüne Pfefferkörner, 3 Eiweiß, 4 EL Semmelbrösel, 2 TL Senf, ½ Liter Schlagsahne, 2 EL Mondamin, ½ TL Koriander, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Den Tafelspitz rundherum salzen und pfeffern und in einen Bräter legen. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und über den Tafelspitz gießen. Bei 200 °C in den vorgeheizten Backofen geben. Zwiebeln vierteln und nach 30 Minuten in den Bräter geben. Brühe zugießen und mehrmals mit dem Fond begießen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Semmelbrösel, Senf und die gehackten Pfefferkörner unter den Eischnee ziehen und mit Koriander würzen. Nach insgesamt 1 ½ Std. Garzeit, den Tafelspitz mit der gewürzten Eiweißmasse bestreichen und nochmals 30-40 Minuten garen. Gleichzeitig noch ¼ Liter Wasser zum Bratensatz gießen. Den Bratensud absieben und den Tafelspitz im Ofen warm halten. In einem Topf den Bratensud mit der Sahne zum Kochen bringen, Mondamin unterrühren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Soße dazu reichen.

Diese Woche zum Knüllerpreis

Großes Schnitzel im Weckle

je Stück € 2,50

Vom heimischen Junggrind

Zarter Tafelspitz

für das deftige und zarte Tellerfleisch



100 g. € 1,77

Im Herbst sehr beliebt

Schäufele

herzhaft gepökelt und deftig geräuchert



100 g. € -,98

Serviert im Nu

Geschnetzelte Putenpfanne

pfannenfertig zubereitet



100 g. € 1,22

Allseits beliebt

Frische grobe Bratwurst

mit Naturgewürzen hergestellt



100 g. € 1,14

Ganz frisch aus dem Backofen

Frischer Krustenschinken

deftig gepökelt und kräftig überbacken



100 g. € 1,77

Der beliebte Brotaufstrich

Frische Zwiebelmettwurst

deftig gewürzt



100 g. € 1,26

Die mögen alle

Paprikalyoner

bei uns mit frischem Paprika



100 g. € 1,34

Herzhaft deftig

Kesselfrische Blut- und Leberwurst

bei uns aus schlachtwarmem Fleisch



100 g. € 1,22

Deftig und Lecker

Rauchlyoner

herzhaft geräuchert



100 g. € 1,36

Natürlich hausgemacht

Feiner Fleischsalat

bei uns laufend frisch



100 g. € 1,24

Aus unserer Käsetheke

Leerdammer

48 % Fett i. Tr.



100 g. € 1,78

Natürlich hausgemacht

Lasagne Bolognese

in der Schale backofenfertig zubereitet



100 g. € 1,34