

SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



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



AKTIONSWOCHE

vom Di 04.02. - Sa 08.02.2025

Schweinebraten in Bockbiersoße

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinebraten, Salz, Pfeffer, 4 EL Öl, 2 Zwiebeln, 250 ml Bockbier, 600 g Kartoffeln, 1 TL Kümmel und 700 g Lauch

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Braten rundherum mit Pfeffer und Salz einreiben und in einem Bräter auf dem Herd in heißem Öl anbraten. Zwiebel würfeln, in den Bräter geben und mit andünsten. Den Bräter in den Backofen schieben und nach und nach mit wenig Wasser und dem Bier begießen. Insgesamt etwa 2 Stunden bei ca. 130 °C braten. Geschälte Kartoffeln nach 75 Minuten mit in den Bräter geben und mit Salz und Kümmel würzen. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden, ca. 30 Minuten vor Garzeitende mit in den Bräter legen.



Von Schweinen aus Strohhaltung

Frischer Schweinebraten

mager aus der Keule auf Wunsch auch backofenfertig gewürzt



100 g. € 1,14

Aus butterzartem magerem Rindfleisch aus unserer Region

Geschnetzelte Rouladenpfanne

pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,68



Auch beliebt zum kalt essen

Kassler Ripple

im eigenen Saft gekocht

100 g. € 1,26



Küchenfertig vorbereitet

Cordon Bleu

gefüllt mit saftigem Schinken und Käse

100 g. € 1,38



Nicht nur die Auswahl unserer natürlichen Gewürze, viel mehr auch die Fleischauswahl und die Herstellung machen den Unterschied.

Bierwurst und Käsewurst

100 g. € 1,36



Allseits beliebt

Frische grobe Bratwurst

mit Naturgewürzen hergestellt

100 g. € -,98



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

Nahkauf Scholl
Poststraße 9
78132 Hornberg

www.deckermetzger.de

Täglich kesselfrisch

Wiener Würstchen

knackig und zart

100 g. € 1,34



Da greift jeder gerne zu

Mettwurst im Geleemantel

deftig gewürzt

100 g. € 1,36

Unser beliebtester Klassiker

Sport-salami

herzhaft deftig

100 g. € 1,78



Natürlich hausgemacht

Ochsenmaulsalat

in feiner Vinaigrette

100 g. € 1,58



Aus unserer Käsetheke

Bayerischer Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,44

Natürlich hausgemacht

Frische Gulaschsuppe

pikant fertig gekocht

100 g. € 1,34



SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



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



AKTIONSWOCHE

vom Di 11.02. - Sa 15.02.2025

Butterzarte Rinder-Pfeffersteaks in Weinbrandrahm

Zutaten für 4 Personen:

4 Rindersteaks, 3-4 EL bunte Pfefferkörner, etwas Butterschmalz, 4 cl Weinbrand, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 Zwiebeln, 3 EL grüne Pfefferkörner, 1 Schuss Rotwein, 1 Becher Crème fraîche, 1 Schuss Sahne

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin je nach Belieben medium oder durch braten, salzen und pfeffern, herausnehmen und warmstellen.

Die geschälten, fein gehackten Zwiebeln im verbleibenden Bratenfett glasig braun andünsten. Die grünen Pfefferkörner dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und nochmals kurz aufkochen.

Die Soße mit Crème fraîche und Sahne verfeinern, mit Weinbrand, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rindersteaks anrichten, mit der Sauce überziehen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und sofort servieren. Dazu passen Kartoffeln, Bandnudeln oder deftige Kässpätzle.

Diese Woche zum Knüllerpreis

Frikadellenweckle

frisch gebraten

je Stück € 2,-



Lecker mediterran aber von unseren Schweinen aus Strohhaltung

„Italienische“ Schnitzel

in Kräuter-Parmesan Panade pfannenfertig zubereitet



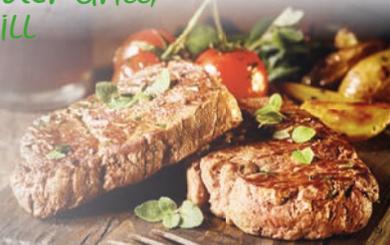
100 g. € 1,28

Für die Pfanne oder Grill, ganz wie mans will

Butterzarte Rinderhüftsteaks

natur oder gewürzt

100 g. € 2,78



Von Schweinen aus Strohhaltung

Spare Ribs

natur oder gewürzt

100 g. € -,98



Knüller der Woche

Puten Cordon-Bleu

mit saftigem Schinken und Käse gefüllt

100 g. € 1,44



Für Feinschmecker

Schwarzwälder Schinken

deftig gepökelt und kräftig über Tannenholz geräuchert

100 g. € 1,98



Frisch aus dem Ofen schmeckt er am besten

Pizza Fleischkäse

am Stück oder geschnitten

100 g. € 1,34



Die mögen alle

Lyoner oder Champignon-Lyoner

mit Naturgewürzen

100 g. € 1,26



Deftig frisch

Preiselbeer Leberwurst

mit Naturgewürzen kräftig gewürzt

100 g. € 1,24



Frisch vom Rauchwagen

Pfefferbeißer



100 g. € 1,58

Natürlich hausgemacht

Geflügelsalat

mit Ananas und Mandarinen

100 g. € 1,38



Aus unserer Käsetheke

Grünländer

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,78

Immer wieder fein

Gefüllte Paprikaschote

küchenfertig zubereitet

100 g. € 1,14

