

SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



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



AKTIONSWOCHE

Wir sind die älteste Metzgerei Deutschlands!

Bereits in 11. Generation kombinieren wir Tradition und Innovation im Handwerk. Seit 1680 ist Hausach im Schwarzwald unsere Heimat. Wir sind stolz darauf, mit unseren regionalen Produkten für eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu sorgen. In unserer Region - aber auch weit darüber hinaus. Unsere Leidenschaft ist es Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität herzustellen.

Dabei stehen wir mit unserem Namen für artgerechte Tierhaltung und Fütterung, kurze Transportwege und sorgfältige Qualitätskontrollen.

Diese Woche zum Knüllerpreis

Frikadellenweckle
frisch gebraten



je Stück € 2,50

**Metzgerei & Partyservice
Jürgen u. Armin Decker GbR**

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

vom Di 11.11. - Sa 15.11.2025

Beliebt im Sauerkraut

Kassler Rippe

deftig gepökelt und herzhaft goldgelb geräuchert



100 g. € 1,14

Nicht von Bullen oder Kühen, sondern von gut gefütterten Junggrindern, sauber zugeschnitten und butterzart

Rinderrouladen

natur oder klassisch gefüllt

100 g. € 2,44



Pikant gewürzt

Geschnetzelte Paprikapfanne

vom Schwein mit frischem Paprika

100 g. € 1,36



Der beliebte Klassiker

Gulasch gemischt

ganz mager geschnitten und butterzart

100 g. € 1,58



Heiß geräuchert und schonend im eigenen Saft gegart

Feiner Wacholderschinken

mit mildem Wacholdergeschmack

100 g. € 1,78



Täglich kesselfrisch

Wiener Würstchen

knackig und zart

100 g. € 1,36



Die mögen alle

Fleischwurst im Ring

laufend kesselfrisch

100 g. € 1,34



Deftig frisch

Preiselbeer Leberwurst

mit Naturgewürzen kräftig gewürzt

100 g. € 1,22



Allseits beliebt

Geräucherte Bauernbratwurst

zum kalt essen

je Stück € 1,50



Immer wieder mal beliebt

Teller Gallerei

fein garniert

100 g. € 1,28



Aus unserer Käsetheke

Original Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,98



Wie bei Oma

Leberknödel und Leberspätzle

herzhaft deftig gewürzt

100 g. € 1,22



SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



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



AKTIONSWOCHE

vom Di 18.11. - Sa 22.11.2025

Schweinehalsbraten in Parmaschinken

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schweinehals, Salz, schwarzer Pfeffer, 120 g Parmaschinken, 5 Schalotten, 6 EL Olivenöl, 200 ml Rinderbrühe, 1 kg Kartoffeln in Schnitze geschnitten, 100 ml Wasser, 2 Zweige Oregano, 4 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Hälfte des Parmaschinkens auslegen, den Braten darauflegen und mit restlichem Parmaschinken bedecken. Den Braten mit Schinken einpacken und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Braten in einen mit Öl gefetteten Bräter legen, mit 2 Esslöffeln Olivenöl übergießen, Zwiebeln um den Braten legen und die Rinderbrühe um den Braten gießen. Das Ganze dann bei 200 Grad 45 Minuten im Ofen garen.

Braten aus dem Ofen nehmen, die Kartoffeln um den Braten legen, mit 2 Esslöffeln Olivenöl die Kartoffeln übergießen, Kräuter dazu und mit etwa 100 ml Wasser aufgießen. Das Ganze dann noch einmal für 45 Minuten in den Ofen, die Kartoffeln und Zwiebeln ab und zu wenden.



Von Schweinen aus Strohhaltung

Frischer Schweinehals

am Stück oder als saftige Steaks geschnitten, gerne auch gewürzt



100 g. € 1,22

Von Schweinen aus Strohhaltung

Schwarzwälder Cordon Bleu

mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse gefüllt

100 g. € 1,44



Für die kräftige Suppe und den beliebten Eintopf

Mageres Suppenfleisch

von der Brust

100 g. € 1,68



Allseits beliebt

Frische grobe Bratwurst

mit Naturgewürzen hergestellt

100 g. € 1,14



Saftig und mager

Frischer Bierschinken

mit edlen Naturgewürzen hergestellt

100 g. € 1,44



Laufend kesselfrisch

Decker's Weißwurst

mit frischer Petersilie

100 g. € 1,36



Auf den sind wir stolz

Honigschinken

saftig gepökelt und mit Honig überbacken

100 g. € 1,78



Deftig und lecker

Rauchlyoner

herzhaft geräuchert

100 g. € 1,36



Herzhaft deftig

Kesselfrische Blut- und Leberwurst

für die deftige Schlachtplatte

100 g. € 1,22



Natürlich hausgemacht

Kartoffelsalat

täglich frisch

100 g. € -,98



Aus unserer Käsetheke

Bayerischer Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,44

Wie bei Oma

Kraut- schupfnudeln

mit geräuchertem Schinken

100 g. € -,78

