SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI

★★★★★

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

AKTIONSWOCHE

vom Di 25.11. - Sa 29.11.2025

Unser Schwein aus Strohhaltung

Genießen mit einem guten Gewissen und Gefühl.

Unser Schweinefleisch kommt vom **Bad Boller Strohschwein**. Die Tiere erfreuen sich an einer mit Stroh eingestreuten Liegewiese, einem gesunden Klima, reichlich Platz für viel Bewegung, dem Ausleben arttypischen Verhaltens und fühlen sich dabei sichtlich ***sauwohl.***

Wir alle helfen gleichzeitig mit, unsere regionale kleinbäuerliche Landwirtschaft zu erhalten und tragen nicht zuletzt durch kurze und direkte Wege zu einem hohen Umweltbewusstsein bei.

Ihre Metzgerei Decker

Vom heimischen Jungrind

Magere Rinderschulter

zum Schmoren und Kochen

1oo g. € 1,78

Schmeckt zur Weihnachtszeit besonders gut

Advents Braten

vom **Schwein** unterschiedlich gefüllt

1oo g. € 1,38

Immer frisch durchgedreht

Frisches Hackfleisch

ganz mager gemischt

1oo g. € 1,34

Von Schweinen aus Strohhaltung

Schweine-schnitzel

natur und pfannenfertig paniert

1oo g. € 1,22

Auf den sind wir stolz

Hausgemachter Bauernschinken

deftig gepökelt und heiß geräuchert

1oo g. € 1,78

Knüller der Woche

Rote Wurst

stets kesselfrisch

1oo g. € 1,34

Aktion ★ Aktion

Krakauer im Ring

mit feinem Kümmelgeschmack

1oo g. € 1,44

Die mögen alle

Frische Lyoner und Champignon-lyoner

mit Naturgewürzen

1oo g. € 1,36

Die gibt es nicht jede Woche

Zwiebelleberwurst

mit herzhaftem Zwiebelgeschmack

1oo g. € 1,38

Natürlich hausgemacht

Feiner Fleischsalat

bei uns laufend frisch

1oo g. € 1,26

Aus unserer Käsetheke

Hausgemachter Obatzter

deftig angemacht

1oo g. € 1,58

Heiß aus der Pfanne

Gebratene Fleischküchle

fertig gebraten

je Stück € 1,5o

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

© ESA Controlling

SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI

★★★★★

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

AKTIONSWOCHE

vom Di 02.12. - Sa 06.12.2025

Schweinefilet an Glühwein-sauce mit Kartoffeln und Feigen

Zutaten für 4 Personen:

Olivenöl, 600 g Schweinefilet, ½ TL Salz, Pfeffer, aus der Mühle, 2 dl Rotwein, 3 Beutel Glühweingewürz, 600 g Kartoffeln, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz, Pfeffer, aus der Mühle, 1 Dose Feigen, 1 ½ dl Saft auffangen

Zubereitung:

Den Ofen auf 220° vorheizen. Das Backblech mit einem Backpapier belegen.

Wenig Öl in einen breiten Bräter oder eine Gratinform geben und auf das Backblech stellen. Das Fleisch beidseitig je ca. 4 Min. anbraten, würzen. Die Hitze auf 180° reduzieren. Den Wein dazu gießen, die Teebeutel beigeben.

Die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Öl mischen, neben dem Bratgeschirr auf das Backpapier legen. Ca. 15 Min. weiter braten, das Filet von Zeit zu Zeit mit Bratensaft übergießen. Das Fleisch herausnehmen, in eine Aluminiumfolie eingewickelt oder nur zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.

Die Glühweinbeutel entfernen. Die Feigen und den Saft in den Bräter legen, mischen, mit den Kartoffeln weitere ca. 10 Min. braten. Das Fleisch tranchieren und zusammen mit den Kartoffeln und den Feigen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Mit der Sauce umgießen. Servieren.

Diese Woche zum Knüllerpreis

Fleischkäseweckle

heiß, dick belegt

je Stück € 2,-

Leicht, lecker und deftig

Geschnetzelte Putenpfanne

mit frischem Gemüse pfannenfertig zubereitet

1oo g. € 1,58

Von Schweinen aus Strohhaltung

Schweinefilet

am Stück oder als Medaillons geschnitten

1oo g. € 1,44

Aktion ★ Aktion

Frische Schaschlik

bunt gespießt

1oo g. € 1,48

Knüller der Woche

Frische Koteletts

natur oder pfannenfertig paniert

1oo g. € -,98

Für Feinschmecker

Schwarzwälder Schinken

deftig gepökelt und kräftig über Tannenholz geräuchert

1oo g. € 1,98

Frisch aus dem Ofen schmeckt er am besten

Ofenfrischer Fleischkäse

am Stück oder geschnitten

1oo g. € 1,34

Direkt vom Rauchwagen

Schwarz-wurst

im Ring

1oo g. € 1,22

Bei uns täglich kesselfrisch

Geschwollene

mit feinen Natur-gewürzen hergestellt

1oo g. € 1,36

Aus unserem Naturrauch

Feine Mettwurst

herzhaft deftig gewürzt

1oo g. € 1,34

Natürlich hausgemacht

Ochsenmaul-salat

in feiner Vinaigrette

1oo g. € 1,78

Aus unserer Käsetheke

Grünländer

45 % Fett i. Tr.

1oo g. € 1,77

Aus eigener Herstellung

Frische Maultaschen

herzhaft deftig gefüllt

1oo g. € 1,44