

SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



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



AKTIONSWOCHE

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.

Wir stehen für regionale Qualität und Frische, die man förmlich schmecken kann.

Überzeugen Sie sich selbst!

Ihre Metzgerei Decker

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

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 Di 26.05. - Sa 30.05.2026

Natürlich und regional, weil unsere Heimat ganz klar besser schmeckt

Frisches Hackfleisch

ganz mager gemischt



100 g. € 1,34

Von Schweinen aus Strohhaltung

Grillsteaks

vom saftigen Schweinehals unterschiedlich gewürzt



100 g. € 1,28

Grillknüller der Woche

Frische Grillkoteletts

natur oder grillfertig gewürzt



100 g. € -,98

Der Klassiker

Gulasch gemischt

ganz mager geschnitten und butterzart



100 g. € 1,48

Beliebt zum Spargel

Backofenfrischer Honigschinken

saftig gepökelt und mit Honig überbacken



100 g. € 1,78

Echt hausgemacht

Haus-salami

im Naturreifeverfahren hergestellt



100 g. € 1,87

Frisch aus dem Ofen schmeckt er am besten

Ofenfrischer Fleischkäse

am Stück oder geschnitten



100 g. € 1,26

Deftig und Lecker

Rauchlyoner

herzhaft geräuchert



100 g. € 1,34

Grillknüller der Woche

Rote Grillwurst

stets kesselfrisch



100 g. € 1,34

Natürlich hausgemacht

Nudelsalat „Hausmacher Art“

deftig angemacht



100 g. € 1,36

Aus unserer Käsetheke

Allgäuer Rahmtorte

65 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,77

Täglich kesselfrisch

Wiener Würstchen

knackig und zart



100 g. € 1,38

SEIT 1680

DECKER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE METZGEREI



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



AKTIONSWOCHE

vom Di 02.06. - Sa 06.06.2026

Rinderhüftsteaks mit Spargel-Kartoffelsalat

Zutaten:

4 Rinderhüftsteaks, 800 g Kartoffeln festkochend, 1,5 kg grüner Spargel, etwas Salz und Zucker, 1 rote Zwiebel, 500 g Cocktail-tomaten, 80 ml Essig, 4 EL Zucker, 4 EL Olivenöl, 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Die Kartoffeln bissfest kochen und schälen. Am Spargel die unteren Enden abschneiden und in ca 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf Wasser mit einem TL Salz und 1 EL Zucker kochen und je nach Dicke 10-15 Minuten bissfest kochen. Cocktailtomaten halbieren und die Zwiebeln fein würfeln. Die Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Essig mit den Zwiebeln würfeln, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl mischen und 1 Schöpfkelle von dem Spargelsud dazugeben. Dann den Spargel abgießen und abtropfen lassen. Spargel, Kartoffeln und Tomaten in die Vinaigrette geben, durchmengen, durchziehen lassen und nochmals abschmecken. Die marinierten Hüftsteaks (je nach Dicke) von beiden Seiten bei hoher Hitze ca. 5 Minuten grillen, sodass sie eine schöne bräunliche Farbe bekommen. Dann die Steaks vom Grill nehmen und mit dem Spargel-Kartoffelsalat servieren.

Aktion ★ Aktion

Frische Schaschlik

bunt gespießt



100 g. € 1,48

Vom heimischen Jungrind garantiert zart

Rinderhüftsteaks

natur oder grillfertig gewürzt

100 g. € 2,78



Aktion ★ Aktion

Fleischkäse

zum Selberbacken in der Form

100 g. € -,98



Knüller der Woche

Gefülltes Jägersteak

mit Schinken und Champignons

100 g. € 1,44



Passt perfekt zum Spargel

Saftiger Bauernschinken

deftig gepökelt und heiß geräuchert

100 g. € 1,78



Da greift jeder gerne zu

Mettwurst im Geleemantel

deftig gewürzt

100 g. € 1,38



Für Feinschmecker

Schwarzwälder Schinken

deftig geräuchert

100 g. € 1,98



Saftig und mager

Frischer Bierschinken

mit edlen Naturgewürzen hergestellt

100 g. € 1,48



Aus unserer Würsttheke

Salsiccia Grillwurst

mit frischem Fenchel

100 g. € 1,38



Diese Woche zum Knüllerpreis

Frikadellenweckle

frisch gebraten

je Stück € 2,60



Natürlich hausgemacht

Ochsenmaulsalat

in feiner Vinaigrette

100 g. € 1,68



Aus unserer Käsetheke

Original Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,98



Allseits beliebt

Geräucherte Bauernbratwurst

zum Kaltessen

je Stück € 1,50

