

Marktplatz 4 • 55627 Weiler  
Tel.: 0 67 54-270 • Fax 82 48

Simmertal  
Tel./Fax: 0 67 54-84 53

Meddersheim  
Tel.: 0 67 51-95 03 74

Party-Service



Weihnachtsangebot 2025 bitte vorbestellen!

Bitte Bestellung bis Freitag, 19. Dez. bei uns abgeben.

10 Hähnchenbrustfilet in einer Curry-/Pfirsichsauce  
Fertiggericht, muss nur noch erhitzt werden

pro Person 15,00

11 Rinderhüfte in Burgundersauce  
zart und mager · Fertiggericht, muss nur noch erhitzt werden

pro Person 15,00

12 Schweinelende Wiener Art

pro Person 15,00

13 Kartoffelgratin in Sahne und Käse  
und etwas Knoblauch; in der Aluschale

1 kg 12,99

14 Gemischte Gemüseplatte  
in feiner Gratinsauce, in der Aluschale

1 kg 12,99



1 kg 24,99 14

Art. 6000 Quiche Lorraine  
würzig, deftige Torten mit Kochschinken,  
Bacon, Emmentaler, Sahne, Ei,  
fein abgestimmt mit edlen Gewürzen

Karton mit 1,80 - 2,00 kg



1 kg 24,99 15

Art. 6020 Quiche mit Lachs  
und Blattspinat  
edler Lachs, Blattspinat, mit Lauch-  
zwiebeln, Emmentaler, Ei, Sahne  
und edlen Gewürzen verfeinert

Karton mit 1,80 - 2,00 kg



16 1 kg 24,99

Art. 6035 Frittata alla Italia  
frische Zucchini, rote Paprika, zarter  
Schinken, würzigem italienischen  
Hartkäse, frischen Lauchzwiebeln,  
fein abgestimmt mit feinen Gewürzen

Karton mit 2,00 kg



17 1 kg 24,99

Art. 6030 Quiche mit Espanola  
frischer Lauch, Emmentaler, Ei, Sahne,  
frischer Knoblauch und Gewürze  
vegetarisch

Karton mit 2,00 kg

Quiche bis Freitag, 19. Dez. - Fleisch bis 20. Dez. vorbestellen

Name \_\_\_\_\_

angenommen am, von \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Abholung wann \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Abholung wo \_\_\_\_\_

Nr. Menge \_\_\_\_\_

Abholung nur während der jeweiligen Öffnungszeiten!

Marktplatz 4 • 55627 Weiler  
Tel.: 0 67 54-270 • Fax 82 48

Simmertal  
Tel./Fax: 0 67 54-84 53

Meddersheim  
Tel.: 0 67 51-95 03 74

Party-Service

Aus der Region

Metzgerei Schmidt

Jedes Tagesessen bei uns nur 9,00 €

Unser Mittagsmenü — zum Abholen ab 10.45 Uhr oder Direktverzehr—  
größere Mengen bitte vorbestellen. Danke

Es ist angerichtet:  
Unser Metzger-Mittagstisch!

Tagesessen

01. bis 05.12.

Mo	Heiße Theke Frikadellen, Frühstücksbauch, Schnitzel; Salate zur Auswahl	9,00
Di	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf	9,00
Mi	Salzfleisch mit sauren Bohnen und Püree	9,00
Do	Schweinerollbraten in Soße mit Majorankartoffeln und Gurke	9,00
Fr	Große Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,00

Tagesessen

08. bis 12.12.

Mo	Heiße Theke Frikadellen, Frühstücksbauch, Schnitzel; Salate zur Auswahl	9,00
Di	Schaschlik-Pfanne mit Reis	9,00
Mi	Rinderleber mit Zwiebelschmalz und Püree	9,00
Do	Rahmpfanne mit Spätzle und Gemüse	9,00
Fr	Kartoffelfüllsel mit Sauerkraut	9,00

Tagesessen

15. bis 18.12.

Mo	Heiße Theke Frikadellen, Frühstücksbauch, Schnitzel; Salate zur Auswahl	9,00
Di	Kartoffelwurst mit Püree und Sauerkraut	9,00
Mi	Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Krautsalat	9,00
Do	warme Fleischwurst mit Kartoffelsalat und Brötchen	9,00
Fr	Rollbraten, Kasseler, Salate und Brötchen	9,00

Allergenliste liegt vor. Bei Druckfehler keine Haftung

Unsere Küche bleibt kalt vom 20.12.2025 bis 02.01.2026.

Unser Tagesessen gibt es ab 12.01.26 wieder in gewohnt guter Qualität.

Vom 05.01. - 09.01.26 gibt es heiße Theke.

Ihre Vorbestell-Artikel  
können aus Frische-Gründen  
erst am 23. oder 24. Dezember  
abgeholt oder ausgeliefert werden!

Metzgerei Schmidt

Simmertal

Tel./Fax: 0 67 54-84 53



Marktplatz 4 • 55627 Weiler

Tel.: 0 67 54-270 • Fax 82 48

Meddersheim

Tel.: 0 67 51-95 03 74

Party-Service

Aus der Region

UNSERE  
DEZEMBER-ANGEBOTE  
UND TAGESESSEN



Öffnungszeiten Simmertal:

22.12. 7:00 - 18:00 Uhr

22.12. 7:00 - 12:30 Uhr 14:00 - 18:00 Uhr

23.12. 7:00 - 18:00 Uhr

23.12. 7:00 - 12:30 Uhr 14:00 - 18:00 Uhr

24.12. 7:00 - 12:00 Uhr

24.12. 7:00 - 12:00 Uhr

27.12. geschlossen

27.12. geschlossen

29.12. 7:00 - 13:00 Uhr

29.12. 7:00 - 12:30 Uhr

30.12. 7:00 - 18:00 Uhr

30.12. 7:00 - 12:30 Uhr 14:00 - 18:00 Uhr

31.12. 7:00 - 12:00 Uhr

31.12. 7:00 - 12:00 Uhr

02.01.25 7:00 - 13:00 Uhr nachm. geschlossen 02.01.25 7:00 - 12:30 Uhr nachm. geschlossen

03.01.25 7:00 - 13:00 Uhr nachm. geschlossen 03.01.25 7:00 - 12:30 Uhr nachm. geschlossen

Wir wünschen unserer verehrten Kundschaft

Frohe Weihnachten und ein glückliches Neues Jahr!

Ihr Team der Metzgerei Schmidt.



Marktplatz 4 • 55627 Weiler  
Tel.: 0 67 54-270 • Fax 82 48

Simmertal  
Tel./Fax: 0 67 54-84 53

Meddersheim  
Tel.: 0 67 51-95 03 74

Party-Service



## Angebote der Woche

Nikolausrahmbraten mit Champignons

Rückensteaks zart und mager

Gulasch gemischt

Putenschnitzel natur oder paniert

Käsefleischwurst oder Krakauer

Weihnachtssalami Portion

Geflügelschinkenwurst mager

feine Bratwurst für die Pfanne



## Angebote der Woche

Krustenbraten saftig, vom Schwein mit Schwarze, gewürzt

Kasseler goldgelb, mager

Rindersuppenfleisch Leiter oder Beinscheibe

Schweineschnitzel (Oberschale) mager, auf Wunsch paniert

Wurtsalat Hausmacher Art; mit Essig und Öl

Wildschweinaufschliff

Rindsmettwurst für die Pfanne oder in die Suppe

Wildschweinknacker mit Pfeffernote

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
bis Mittwoch, 17. Dezember  
für Geflügel bis 01. Dezember  
bei uns ab.

Für Ihr Fondue: Schwein, Pute, Rind zur Auswahl

Wir bieten selbstverständlich auch  
Roastbeef, Kalbfleisch, Wildschwein, Reh und Hähnchenbrust  
Bitte fragen Sie nach!

## Gerne erwarten wir Ihre Bestellung

Weiler 06754 270

Simmertal 06754 8453

Meddersheim 06751 950374

E-Mail: Schmidt.Dirk@t-online.de



## 01. bis 06.12.

1 kg 11,99

1 kg 12,99

1 kg 11,99

1 kg 13,99

100 g 1,49

100 g 2,49

100 g 1,79

100 g 1,29

## 08. bis 13.12.

1 kg 10,99

1 kg 12,99

1 kg 11,99

1 kg 11,99

100 g 1,19

100 g 1,99

100 g 1,39

100 g 2,69

## Angebote

Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein

Kammsteaks in Kräuterbutter

Kammrollbraten mit Zwiebeln

Kotelettrollbraten mit Zwiebeln

Rinderfiletsteak im Speckmantel, gewürzt

Bierknacker mit Käse / Nussknacker mit Nüssen

Gouda jung - Käse

mittelalter Gouda - Käse

Grünländer - Käse

Tannenbaum-Pastete

## Wurst- und Bratenaufschliff

Tannenbaum-Salami

Salami mit Walnuss

Nusspastete, Preiselbeerpastete

Bratenaufschliff versch. Sorten

geräucherter Lachs

geräucherte Forelle

Kaminrauchschinken mager

Edeltrüffelsalami

Schinken - Katenschinken

Antipasti-Mix am Spieß

Datteln in Bacon

Serranoröllchen mit Frischkäse

Garnelen in Knoblauchöl

## Angebote Silvester 29.12. bis 03.01.2026

Rippchen Kotelett mager oder Kamm

gesalzene Rippchen Kotelett oder Kamm

Schweinegeschnetzeltes Gyros

Fleischwürstchen oder Rindswürstchen

große Mettwurst roh oder für in die Suppe

## 15. bis 31.12.

1 kg 10,99

1 kg 10,99

1 kg 10,99

1 kg 11,99

1 kg 49,99

100 g 2,49

100 g 1,39

100 g 1,89

100 g 1,69

100 g 1,99



## Angebote

Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein

Kammsteaks in Kräuterbutter

Kammrollbraten mit Zwiebeln

Kotelettrollbraten mit Zwiebeln

Rinderfiletsteak im Speckmantel, gewürzt

Bierknacker mit Käse / Nussknacker mit Nüssen

Gouda jung - Käse

mittelalter Gouda - Käse

Grünländer - Käse

Tannenbaum-Pastete

## 15. bis 31.12.

100 g 2,79

100 g 2,99

100 g 2,59

100 g 1,89

100 g 4,69

100 g 3,49

100 g 2,19

100 g 4,99

100 g 2,99

100 g 2,69

100 g 3,59

100 g 3,29

100 g 3,99

größere Mengen bitte vorbestellen!



Marktplatz 4 • 55627 Weiler

Tel.: 0 67 54-270 • Fax 82 48

Simmental

Tel./Fax: 0 67 54-84 53

Meddersheim

Tel.: 0 67 51-95 03 74

Marktplatz 4 • 55627 Weiler

Tel.: 0 67 54-270 • Fax 82 48

Simmental

Tel./Fax: 0 67 54-84 53

Meddersheim

Tel.: 0 67 51-95 03 74

Marktplatz 4 • 55627 Weiler

Tel.: 0 67 54-270 • Fax 82 48

Simmental

Tel./Fax: 0 67 54-84 53

Meddersheim

Tel.: 0 67 51-95 03 74



## Weihnachtsangebote 2025 bitte vorbestellen!

1 Schweinelende im Dörrfleischmantel, gefüllt mit Goudakäse in Hackfleischmasse • In der Pfanne kurz anbraten, dann im Ofen bei 140 - 150° C ca 50 Min. ziehen lassen

1 kg 17,99

2 Schweinefilettöpfchen in Pfefferrahm mit Champignons, Röstzwiebeln und etwas Käse in der Aluschale Bei 140 – 150° C ca. 1 – 1,5 Std im Backofen, mit Sahne oder Crème fraîche abrunden, gegebenenfalls mit etwas Wasser und Stärke abbinden.

1 kg 17,99

3 Grillschinken mit Schwarze, in Rotwein eingelegt Zubereitungstipp: Ca. 2 Std bei 140° C im Backofen garen anschließend bei 220 Schwarze krustig braten.

1 kg 13,99

4 Schlemmerbraten aus dem Schweinerücken vom SooNahe-Land-schwein, gewürzt mit Salz und Pfeffer; gefüllt mit Kochschinken und Goudakäse, mit würziger Panade abgerundet. In der Pfanne in heißem Fett anbraten, dann durchgaren

1 kg 14,99

5 Rinderrollbraten zart und mager, in Rotwein eingelegt; gefüllt mit Zwiebeln, Dörrfleisch, Lauch + Senf Zubereitungstipp: Mit etwas Fett anbraten, mit Wein ablöschen, Wasser zugeben, ca 90 Min. bei kleiner Hitze schmoren, Flüssigkeit ständigersetzen, Bratenfond mit Sahne verfeinern und Sauce anschließend binden

1 kg 21,99

6 Putenbraten gefüllt mit Frischkäse und Brokkoli, angerundet mit feinen Kräutern Zubereitungstipp: gefüllt mit Frischkäse und Brokkoli, angerundet mit feinen Kräutern

1 kg 19,99

7 Kalbsbraten natur oder Kalbsgulasch gewürzt, für die Pfanne Zubereitungstipp: Kalbsbraten natur oder Kalbsgulasch gewürzt, für die Pfanne

1 kg 29,99

8 Roastbeef in der Kräuterkruste mit Speckabdeckung Zubereitung im Backofen bei 140° C zu einer Kerntemperatur 58 - 62° C medium braten, ca. 1,5 Std

1 kg 39,99

9 Festliches Wildgulasch vom heimischen Wild, eigene Zerlegung in Rotwein eingelegt in leckerer Sauce Zubereitungstipp: In Pfanne oder Ofen langsam durchgaren, Flüssigkeit zugeben und zum Schluss abbinden; Ofentemperatur 140-150° C

1 kg 29,99