

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 <i>Fertiggericht, muss nur noch erhitzt werden</i>	pro Person	15,00
11	Rinderhüfte in Burgundersauce <i>zart und mager · Fertiggericht, muss nur noch erhitzt werden</i>	pro Person	15,00
12	Schweinelende <i>Wiener Art</i>	pro Person	15,00
13	Kartoffelgratin in Sahne und Käse <i>und etwas Knoblauch; in der Aluschale</i>	1 kg	12,99
14	Gemischte Gemüseplatte <i>in feiner Gratinsauce, in der Aluschale</i>	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 Lauchzwiebeln, 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 italienischem Hartkäse, frischen Lauchzwiebeln, fein abgestimmt mit feinen Gewürzen  
Karton mit 2,00 kg



1 kg 24,99 17

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



Jedes Tagesessen bei uns nur 9,00 €

Unser Mittagsmenue –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	<i>Frikadellen, Frühstücksbauch, Schnitzel; Salate zur Auswahl</i>	
Di	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf		9,00
Mi	Salzfleisch	<i>mit sauren Bohnen und Püree</i>	9,00
Do	Schweinerollbraten in Soße	<i>mit Majorankartoffeln und Gurke</i>	9,00
Fr	Grobe Bratwurst	<i>mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	9,00
Tagesessen		08. bis 12.12.	
Mo	Heiße Theke	<i>Frikadellen, Frühstücksbauch, Schnitzel; Salate zur Auswahl</i>	
Di	Schaschlik-Pfanne	<i>mit Reis</i>	9,00
Mi	Rinderleber	<i>mit Zwiebelschmalz und Püree</i>	9,00
Do	Rahmpfanne	<i>mit Spätzleund Gemüse</i>	9,00
Fr	Kartoffelfüllsel	<i>mit Sauerkraut</i>	9,00
Tagesessen		15. bis 18.12.	
Mo	Heiße Theke	<i>Frikadellen, Frühstücksbauch, Schnitzel; Salate zur Auswahl</i>	
Di	Kartoffelwurst	<i>mit Püree und Sauerkraut</i>	9,00
Mi	Fleischkäse	<i>mit Bratkartoffeln und Krautsalat</i>	9,00
Do	warme Fleischwurst	<i>mit Kartoffelsalat und Brötchen</i>	9,00
Fr	Rollbraten, Kasseler, Salate	<i>und Brötchen</i>	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!

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



Unser Mittagsmenue –zum Abholen ab 10.45 Uhr oder Direktverzehr– größere Mengen bitte vorbestellen. Danke

Es ist angerichtet:  
Unser Metzger-Mittagstisch!



Öffnungszeiten Simmertal:		Öffnungszeiten Meddersheim:	
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 54-2 70 • Fax 82 48

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

Meddersheim  
Tel.: 0 67 51-95 03 74

Party-Service



## Angebote der Woche

01. bis 06.12.

<b>Nikolausrahmbraten</b> mit Champignons	1 kg	<b>11,99</b>
<b>Rückensteaks</b> zart und mager	1 kg	<b>12,99</b>
<b>Gulasch</b> gemischt	1 kg	<b>11,99</b>
<b>Putenschnitzel</b> natur oder paniert	1 kg	<b>13,99</b>
<b>Käsefleischwurst oder Krakauer</b>	100 g	<b>1,49</b>
<b>Weihnachtssalami</b> Portion	100 g	<b>2,49</b>
<b>Geflügelschinkenwurst</b> mager	100 g	<b>1,79</b>
<b>feine Bratwurst</b> für die Pfanne	100 g	<b>1,29</b>



## Angebote der Woche

08. bis 13.12.

<b>Krustenbraten</b> saftig, vom Schwein mit Schwarte, gewürzt	1 kg	<b>10,99</b>
<b>Kasseler</b> goldgelb, mager	1 kg	<b>12,99</b>
<b>Rindersuppenfleisch</b> Leiter oder Beinscheibe	1 kg	<b>11,99</b>
<b>Schweineschnitzel</b> (Oberschale) mager, auf Wunsch paniert	1 kg	<b>11,99</b>
<b>Wurstsalat</b> Hausmacher Art; mit Essig und Öl	100 g	<b>1,19</b>
<b>Wildschweinaufschnitt</b>	100 g	<b>1,99</b>
<b>Rindsmettwurst</b> für die Pfanne oder in die Suppe	100 g	<b>1,39</b>
<b>Wildschweinknacker</b> mit Pfeffernote	100 g	<b>2,69</b>



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

Gerne erwarten wir Ihre Bestellung  
Weiler 06754 270  
Simmertal 06754 8453  
Meddersheim 06751 950374  
E-Mail: Schmidt.Dirk@t-online.de

## Für Ihr Fondue: Schwein, Pute, Rind zur Auswahl

Wir bieten selbstverständlich auch

Roastbeef, Kalbfleisch, Wildschwein, Reh und Hähnchenbrust

Bitte fragen Sie nach!



Marktplatz 4 • 55627 Weiler  
Tel.: 0 67 54-2 70 • Fax 82 48

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

Meddersheim  
Tel.: 0 67 51-95 03 74

Party-Service



## Angebote

15. bis 31.12.

<b>Hackfleisch</b> gemischt vom Rind und Schwein	1 kg	<b>10,99</b>
<b>Kammsteaks</b> in Kräuterbutter	1 kg	<b>10,99</b>
<b>Kammrollbraten</b> mit Zwiebeln	1 kg	<b>10,99</b>
<b>Kotelettrollbraten</b> mit Zwiebeln	1 kg	<b>11,99</b>
<b>Rinderfiletsteak</b> im Speckmantel, gewürzt	1 kg	<b>49,99</b>
<b>Bierknacker</b> mit Käse / <b>Nussknacker</b> mit Nüssen	100 g	<b>2,49</b>
<b>Gouda jung - Käse</b>	100 g	<b>1,39</b>
<b>mittelalter Gouda - Käse</b>	100 g	<b>1,89</b>
<b>Grünländer - Käse</b>	100 g	<b>1,69</b>
<b>Tannenbaum-Pastete</b>	100 g	<b>1,99</b>

## Wurst- und Bratenaufschnitt

15. bis 31.12.

<b>Tannenbaum-Salami</b>	100 g	<b>2,79</b>
<b>Salami</b> mit Walnuss	100 g	<b>2,99</b>
<b>Nusspastete, Preiselbeerpastete</b>	100 g	<b>2,59</b>
<b>Bratenaufschnitt</b> versch. Sorten	100 g	<b>1,89</b>
<b>geräucherter Lachs</b>	100 g	<b>4,69</b>
<b>geräucherte Forelle</b>	100 g	<b>3,49</b>
<b>Kaminrauchschinken</b> mager	100 g	<b>2,19</b>
<b>Edeltrüffelsalami</b>	100 g	<b>4,99</b>
<b>Schinken - Katenschinken</b>	100 g	<b>2,99</b>
<b>Antipasti-Mix am Spieß</b>	100 g	<b>2,69</b>
<b>Datteln in Bacon</b>	100 g	<b>3,59</b>
<b>Serranoröllchen mit Frischkäse</b>	100 g	<b>3,29</b>
<b>Garnelen in Knoblauchöl</b>	100 g	<b>3,99</b>

## Angebote Silvester 29.12. bis 03.01.2026

<b>Rippchen</b> Kotelett mager oder Kamm	1 kg	<b>11,99</b>
<b>gesalzene Rippchen</b> Kotelett oder Kamm	1 kg	<b>10,99</b>
<b>Schweinegeschnetzeltes Gyros</b>	1 kg	<b>11,99</b>
<b>Fleischwürstchen oder Rindswurstchen</b>	100 g	<b>1,39</b>
<b>grobe Mettwurst</b> roh oder für in die Suppe	100 g	<b>1,79</b>



Marktplatz 4 • 55627 Weiler  
Tel.: 0 67 54-2 70 • Fax 82 48

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

Meddersheim  
Tel.: 0 67 51-95 03 74

Party-Service



## Weihnachtsangebote 2025 bitte vorbestellen!

<b>1</b>	<b>Schweinelenende</b> 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	<b>17,99</b>
<b>2</b>	<b>Schweinefilettöpfchen in Pfefferrahm</b> 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	<b>17,99</b>
<b>3</b>	<b>Grillschinken</b> mit Schwarte, in Rotwein eingelegt Zubereitungstipp: Ca. 2 Std bei 140° C im Backofen garen anschließend bei 220 Schwarte krustig braten.	1 kg	<b>13,99</b>
<b>4</b>	<b>Schlemmerbraten</b> aus dem Schweinerücken vom  -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	<b>14,99</b>
<b>5</b>	<b>Rinderrollbraten</b> 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 ständig ersetzen, Bratenfond mit Sahne verfeinern und Sauce anschließend binden	1 kg	<b>21,99</b>
<b>6</b>	<b>Putenbraten</b> gefüllt mit Frischkäse und Brokkoli, angerundet mit feinen Kräutern	1 kg	<b>19,99</b>
<b>7</b>	<b>Kalbsbraten natur oder Kalbsgulasch</b> gewürzt, für die Pfanne	1 kg	<b>29,99</b>
<b>8</b>	<b>Roastbeef in der Kräuterkruste</b> mit Speckabdeckung Zubereitung im Backofen bei 140° C zu einer Kerntemperatur 58 - 62° C medium braten, ca. 1,5 Std	1 kg	<b>39,99</b>
<b>9</b>	<b>Festliches Wildgulasch</b> 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	<b>29,99</b>

