



elmars SEIT 1890
metzgerei

Gutes aus der Eifel



**UNSERE
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE
FEIERTAGE**

Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche



Vom ausgesuchten Eifelbrind

Eifeler Rinderfilet am Stück	48,99 € / kg
Variationen vom Eifeler Rinderfilet <i>zarte Medaillons, Chatéaubriand uvm.</i>	52,99 € / kg
Burgunderbraten aus der Nuss <i>eingelegt in Cuveê vom Johannishof</i>	19,99 € / kg
Roastbeef- und Rumpsteakvariationen <i>von besten Eifeler-Jungrindern</i>	34,99 € / kg
Edles Geschnetzelttes <i>natur oder küchenfertig</i>	17,49 € / kg
Rouladen natur <i>zart und saftig</i>	19,99 € / kg
Rouladen Hausfrauenart <i>mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Gurke gefüllt</i>	21,99 € / kg
Tafelspitz <i>der zarte Genuss zum Kochen</i>	19,99 € / kg
Bratenvariationen aus der Keule <i>gefüllt mit beschwipsten Backpflaumen, Zwiebeln oder klassisch ohne Füllung</i>	22,99 € / kg

Schwein vom Hansen-Hof aus Möhren

Eifeler Schweinefilet am Stück	19,99 € / kg
Eifeler Schlemmerfiletvariationen <i>im Blätterteig oder verschieden gefüllt</i>	22,99 € / kg
Braten- & Kurzbratenvariationen <i>aus dem zarten und mageren Schweinelachs</i>	14,49 € / kg
Eifeler Braten aus dem Kamm <i>gefüllt mit Landschinken und Röstzwiebeln</i>	14,49 € / kg
Kordeler Rollbraten aus der zarten Schulter <i>gefüllt mit frischen Zwiebeln</i>	11,49 € / kg

Unsere ausgesuchten Eifeler Spezialitäten

Wiener Würstchen aus täglich frischer Herstellung im zarten Saitling	14,99 € / kg
Delikatess-Leberwurst edler Genuss im Golddarm	17,99 € / kg
Pastetenauflschnitt meisterliche Handwerkskunst mehrfach sortiert	20,99 € / kg
Kordeler Salami mit der besonderen Knoblauchnote	21,99 € / kg
Eifeler Landschinken unser Schmuckstück seit 1890	27,99 € / kg
Eifeler Bratenaufschnitt in vielen Variationen	23,99 € / kg
Roastbeef-Bratenaufschnitt das Highlight zum Fest	49,99 € / kg
Salami Pralines 4 edle Variationen im hochwertigen Schmuckkästchen	5,99 € / Packung

Der besonders edle Fleischgenuss

Dry-Aged-Rumpsteaks, Rinderkotelette, Roastbeef oder Entrecôte
mindestens 4 Wochen am Knochen zart gereift

Geflügel vom Geflügelhof Janshen und Hofgut Serrig oder Label Rouge

Variationen aus dem Eifeler Weidekalb, Spanferkel und Lamm

Variationen aus Eifeler Hirsch, Reh oder Wildschwein

Wenn Sie Fragen zu Rassen, Aufzucht, besonderen Fleischzuschnitten oder einfach nur Anregungen haben, steht Ihnen unser Fleischermeister und Fleischsommelier Patrick Böttel gerne zur Verfügung.





Was soll ich schenken?

Ein schöner Geschenkkorb
mit unseren edlen Spezialitäten
oder ein Geschenkgutschein!
Fragen Sie uns – wir beraten
Sie gerne!

**Eine große Auswahl an bester Eifeler Qualität finden Sie an unserer
reichhaltigen Fleisch-, Wurst- und Salattheke.**

JETZT VORBESTELLEN!

Um Ihnen die Wartezeit zu verkürzen, können Sie gerne vorbestellen unter:
Tel. 06505.91 20 80 oder per Mail an bestellung@elmars-metzgerei.de.

MARKTTAGE IN TRIER

Sie finden uns dienstags und freitags von 07:00 – 13:00 Uhr mit unserem
Verkaufsmobil auf dem Viehmarkt in Trier.

*Wir wünschen allen ein gesegnetes
Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr 2020!*

Ihre Anina Endres mit Eltern & Patrick Böttel
sowie alle Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter

Öffnungszeiten zur Weihnachtszeit

Am Samstag 22.12.2019 von
7:30 Uhr bis 18:00 Uhr geöffnet

Am Dienstag 24.12.2019 von
7:30 Uhr bis 12:00 Uhr geöffnet

Elmars Metzgerei GmbH & Co.KG
Bahnhofstraße 6 · 54306 Kordel

Tel +49 (0) 6505.91 20 80
info@elmars-metzgerei.de

www.elmars-metzgerei.de