



**elmars** SEIT 1890  
**metzgerei**

*Gutes aus der Eifel*



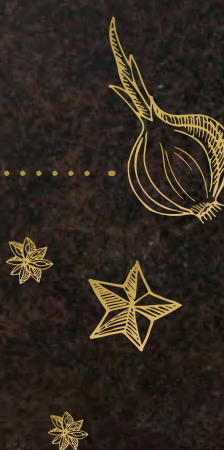
**UNSERE  
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE  
FEIERTAGE**

*Gerne erfüllen wir Ihre Sonderwünsche*






## Vom ausgesuchten Eifelbrind



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

## Schwein vom Hansen-Hof aus Möhren



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



## Unsere ausgesuchten Eifeler Spezialitäten

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

## 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](mailto: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](mailto:info@elmars-metzgerei.de)

**[www.elmars-metzgerei.de](http://www.elmars-metzgerei.de)**