Grillseminare

Die Geschenkidee für Grill-Liebhaber

Zubereitung von 5-7 Gängen • Wissenswertes rund um das Grillgut 15-20 Teilnehmer • Kurspreis 99,- €

Kursort: Metzgerei Schmidt in Daaden
Anmeldungen an: metzger.schmidt@t-online.de

Neue Termine für 2024 gibt es nach Weihnachten auf unserer Website oder melden Sie sich jetzt für unseren Newsletter an und bleiben Sie so up to date.

Herzhafte Spezialitäten aus Meisterhand

Ausgezeichnet mit 5x Gold

Bei der diesjährigen Freiwilligen Selbstkontrolle konnten wir trotz starker Konkrurrenz punkten!

Gold gab es für unsere 5 eingereichte Proben: Fleischwurst, Rindermettwurst, Oldenburger Mett, Kochschinken, Rindersaftschinken

Ausgerichtet wurde der mittlerweile 10. Wettbewerb vom Fleischerverband Rheinland-Rheinhessen. Bei der Preisverleihung waren Wirtschaftsministerin Daniela Schmitt und Landesinnungsmeisterin Dagmar Groß-Maurer vor Ort.

Zweite Ausgabestelle

Um ein zu hohes Personenaufkommen zu vermeiden, haben wir am 22. und 23.12. eine Ausgabestelle im Hof eingerichtet

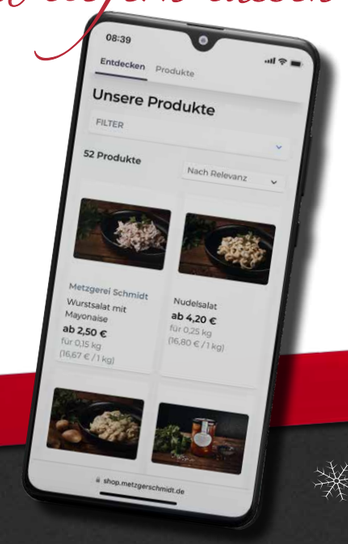
Wichtig:
An unserer Ausgabestelle kann nur vorbestellte Ware abgeholt werden. Es findet kein zusätzlicher Verkauf statt. Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon unter 02743 / 2305 oder im Laden entgegen.

Wir wünschen Ihnen,
Ihrer Familie und Ihren Freunden
frohe Weihnachten und danken für das
uns entgegen gebrachte Vertrauen!

Familie Dirk Schmidt und Team

Bestellen und liefern lassen

Über unseren Online-Shop



Bestellen Sie ganz bequem über unseren Online-Shop.
Für 1,95 € liefern wir zu Ihnen nach Hause.

Einfach den QR-Code scannen oder
shop.metzgerschmidt.de im Browser eingeben.

Mobile Fleischtheke

Unsere mobile Fleischtheke kommt jetzt zu Ihnen. Besuchen Sie uns:

Dienstags von 09:00 bis 14:00 Uhr in **Hachenburg**
Parkplatz Hommel, Raum für Ideen, Saynstraße 28

Mittwochs von 9:00 bis 14:30 Uhr in **Kirchen**
Parkplatz des Fruchthauses Plate, Siegstraße 2

Donnerstags von 9:00 bis 14:30 Uhr in **Neunkirchen**
Gegenüber Eingang Ärztehaus

Freitags von 9:00 bis 17:00 Uhr in **Hachenburg**
Parkplatz Hommel, Raum für Ideen, Saynstraße 28

Samstag von 9:00 bis 17:00 Uhr in **Eiserfeld**
Neben Obst Enders, Eiserfelderstraße 444

Qualität seit 1830

METZGEREI CATERING
SCHMIDT

Kulinarische Ideen für Ihr Weihnachtsfest

Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens.

Willy Millowitsch

Inh. Dirk Schmidt · Hachenburger Str. 12 · 57567 Daaden
Telefon: 02743 / 2305 · Fax 02743 / 931366
metzger.schmidt@t-online.de · www.metzgerschmidt.de

Qualität aus hauseigener Schlachtung

HAUSGEREIFT

Der einzigartige Geschmack, ein dunkles, nach einer Moschus-Schinkenmischung duftendes Fleisch eines trocken abgehangenen Rindes. Das ist die Basis für die besten Steaks der Welt.

Bestellen Sie Ihr **DRY AGED BEEF** bei uns in Daaden.

Regionalität leben

Frische und Qualität aus der Region ist uns besonders wichtig. Es hat höchste Priorität, Zwischenwege zu vermeiden, daher wird seit 1830 bei uns selbst geschlachtet. Auch die Transportwege sind kurz: Jede Woche schlachten wir ein Dutzend Schweine aus u. a. Altenkirchen und Ellenhausen und zwei Rinder bzw. Färsen aus Nisterberg, Mittelhof oder Katzwinkel. Dabei ist uns wichtig, dass der den Tieren vertraute Landwirt bei der Schlachtung dabei ist. Die Tiere werden wertgeschätzt und bleiben so stressfrei.

Seit 2009 ist unsere Metzgerei ein EU-zertifizierter Schlacht- und Zerlegebetrieb. Jedes Stück Rindfleisch erhält einen Identifikationszettel, der u.a. die Herkunft nachvollziehbar macht und Transparenz gewährleistet.

Rindfleisch aus der Region – wissen wo‘s herkommt.

Geschmackvolles, gesundes Qualitätsfleisch von Rindern aus natürlicher, ökologischer und artgerechter Haltung direkt aus unserer näheren Umgebung.

- Manuela Kühn, Nisterberg
- Johannes Roland, Mittelhof
- Johannes Leidig, Katzwinkel

Qualität die man schmeckt

Ihr uneingeschränkter Genuss liegt uns am Herzen. Dafür steht unsere Metzgerei seit 1830: Hochwertigste Fleischerzeugnisse aus der hauseigenen Schlachtung, Zerlegung und Produktion.Um unseren Kunden eine gesicherte Qualität bieten zu können, arbeiten wir schon lange partnerschaftlich ausschließlich mit Bauern aus der Region zusammen. So entstehen unter hervorragenden Bedingungen Produkte, die Sie mit gutem Gewissen genießen können. Darauf können Sie sich verlassen!

- EU-zertifizierter Schlacht- und Zerlegebetrieb

Hochwertigstes Schweinefleisch aus artgerechter Haltung

Wir legen großen Wert auf die enge Zusammenarbeit mit den Bauern, von denen die Tiere stammen. Dabei ist uns die Haltung und Fütterung besonders wichtig.

- Landwirt Jens Jungbluth, Altenkirchen
- Detlef Blankennagel, Ellenhausen

Weihnachtsmenü

Weihnachtsgerichte vom Schwein

„Schweinelendchen Feta“ 22,50 €/kg
Gefüllt mit Fetakäse, magerem Speck umwickelt und Gyros mariniert

Dazu empfehlen wir
Kartoffelpfanne mit Kräutermeersalz und verschiedenem Gemüse 14,90 €/kg
Kräuterdip 17,00 €/kg

„Schweinefilet Hüttenwickel“ 22,50€/kg
mit magerem Speck, würzigen Käse in Zwiebelsoße

„Schweinefiletrahmpfanne“ 21,00€/kg
mit Erbsen, Möhren und gekochtem Schinken

„Adventsbraten“ 17,50€/kg
vom Schwein mager oder durchwachsen gefüllt mit Salami, Kochschinken, rohen Schinken, Röstzwiebeln und Senf

„Schweine-Bruzzelfleisch“ 16,50€/kg
Schweinenacken in Würfel geschnitten mit Möhren, Porree und feiner Wildmarinade

„Kasseler-Kastenbraten“ 17,50€/kg
mit Kochschinken-Ananas in Rahmsoße

„Schweine-Kastenbraten BBQ“ 17,50€/kg
Vom Nacken oder Lummer mit Zwiebeln und magerem Speck

Gerichte vom Rind

Festtagsroulade 23,50 €/kg
gefüllt mit Schweinefilet, Mett und Kochschinken

Rinderrotweingeschnetzeltes 19,90 €/kg
mit Champignonköpfen

Wildspezialitäten

Hirschragout 28,00 €/kg
mit Pilzen in Rotweinmarinade

Gerichte vom Kalb

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 29,00 €/kg
mit Pilzen

Gerichte vom Federvieh

„Hähnchenragout Kürbis-Peppadew“ 23,50 €/kg

Fix und fertig für Sie gekocht

Rinderroulade
8,90 €/Stück
mit Senf, magerem Speck und Zwiebeln

„Rindergeschnetzeltes Stroganoff“ 300g
9,50 €/Portion
mit Essiggurke und Senf

„3 Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße“
9,50 €/Portion

Lummerrahmschnitzel 100g
6,50 €/Stück
in Kochschinken-Zwiebelsoße

„Entenbrust 400g sous-vide gegart“
12,00 €/Stück
in feiner Geflügeljus

„Kikok-Hähnchenbrust“
22,50€/kg
in Aprikosen-Zwiebelsoße

Wir haben für Sie geöffnet:

22. Dezember 2023
von 7.00 - 18.00 Uhr

23. Dezember 2023
von 7.00 - 12.00 Uhr

Bitte bestellen Sie bis Samstag, den 16.12.2023