

**MERTE**  
METZGERE



MIT LECKEREM  
WEIHNACHTS-  
REZEPT

*Herzliche  
Weihnachten*

QUALITÄT  
SEIT **1900**

[www.merte.com](http://www.merte.com)

# WEIHNACHTSANGEBOTE

ALLE ANGEBOTE  
GÜLTIG VOM 18. BIS 23. DEZEMBER 2023

## Fleischwurst im Ring

mit oder ohne Knoblauch  
600g Ring

**7,50 €**

12,50 € / kg



## Bratwurst Schlesische Art

100g

**1,55 €**

## Bratapfel- leberwurst

100g

**2,35 €**

## Salami Klassiker

Haussalami, Mediterran  
oder Calvados  
ca. 230g Stück

**4,99 €**

21,70 € / kg

## Kochschinken

extra mager oder  
mit leichtem Fettrand  
100g

**2,35 €**

## Roastbeef

rosa gebraten  
100g

**4,99 €**

## Rinderroulade „Hausfrauen Art“

tafelfertig mit Sauce  
Portion

**5,90 €**

## Schmetterlings- steaks

aus dem zarten Schweinerücken  
100g

**1,29 €**

## Schweinemetz

tafelfertig zubereitet  
100g

**0,99 €**

## Nackenspießbraten

Ab Dienstag!

mit Mettzwiebelfüllung  
100g

**0,99 €**

## MERTE's Königinnenbraten

küchenfertig  
100g

**1,45 €**

MERTE's  
Weihnachts-  
rezept

## Rinderhüfte

zum Schmoren für  
Fondue oder Kurzbraten  
100g

**1,99 €**

## Hähnchen- brustfilet

natur  
aus dem Münsterland - 100g

**1,49 €**

## Kartoffelsalat Wilzenberg

mit Zwiebel, Ei und Gurke  
- aus der Bedientheke - 100g

**1,09 €**

## Rotkohl

tafelfertig  
500g Rolle

**3,90 €**

7,80 € / kg

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



# Wildspezialitäten

- ✓ Rehkeule mit Röhrenknochen
- ✓ Rehrücken mit Knochen
- ✓ Rehgulasch
- ✓ Hirschbraten oder Hirschgulasch
- ✓ Hirschrücken
- ✓ Wildschweinerücken
- ✓ Wildschweinbraten oder -gulasch



Wir beziehen unser Wild von: Paul Willmes, Schmallenberg, Franz und Stefan Trippe, Schmallenberg; Boris Zeppenfeld, Grafschaft, Stefan Richard Willmes und Freiherr von Fürstenberg

## Hits zum Weihnachtsfest

### Rindfleischsuppe

mit Eierstich und Markklößchen  
660g Glas

**9,90 €**

### MERTE's Wilde Hackbällchen

in Preiselbeersahnesauce  
660g Glas

**10,90 €**

### Serviettenknödel

tafelfertig  
500g Rolle

**4,20 €**

### Geflügel-Ragout Fin

hausgemacht - tafelfertig  
500g Rolle

**6,90 €**

### Wildragout Hubertus

tafelfertig  
500g Rolle

**8,90 €**

### Rahmkartoffelgratin

tafelfertig  
500g Rolle

**4,90 €**

## Bitte vorbestellen

- ✓ Kalbsschnitzel, aus der Oberschale
- ✓ deftige Kalbshaxe, auch in Scheiben
- ✓ magerer Kalbsbraten, aus der Keule
- ✓ Kalbsrücken als Stück oder als Kalbsrückensteak
- ✓ zartes Kalbsfilet
- ✓ Kalbsleber
- ✓ Schweinefilet mit Mettfüllung
- ✓ Fonduefleisch
- ✓ Rinderzunge, frisch oder gepökelt
- ✓ Kasseler im Blätterteig

### Frisch-Geflügel vom Ardeyer Geflügelhof in Fröndenberg

- ✓ frische Ente, Entenbrust und -keule
- ✓ frische Pute, Putenbrust, -keule und -medaillons
- ✓ frische Gans, Gänsebrust und -keule
- ✓ frische Hähnchen, Hähnchenschnitzel, -medaillons und -keule

Da wir großen Wert auf regionale Qualität legen und Ihnen daher nur begrenzte Mengen vom Ardeyer Geflügelhof anbieten können, bitten wir um rechtzeitige Bestellung bis zum 08.12.2023.

# WEIHNACHTSSPECIALS

**Tranchen von der rosa gebratenen Hirschhüfte** 12,50 €  
pro Portion  
dazu Kirsch-Pfeffersauce

**Medaillons vom Pigour Schwein** 11,50 €  
pro Portion  
dazu Apfel- Calvadosauce

**MERTE's Wundergans** 99,00 €  
für 4 Personen - sous vide  
vorgegarte Weihnachtsgans -  
zum kross Backen im Backofen  
Zubereitungshinweis auf merte.com



**Hähnchenbrust auf der Haut gebraten** 10,50 €  
pro Portion  
dazu Tomaten-Basilikumsauce

\*Die Gerichte werden von unserem Küchenteam am Vortag frisch gekocht und können am 23.12.2023 nach Vorbestellung (bis 18.12.2023) tafelfertig in unseren Fachgeschäften abgeholt werden!

## WEIHNACHTS-REZEPT

### MERTE's Königinnenbraten mit Rotkohl und Kartoffelgratin

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 kg MERTE's Königinnenbraten  
2x 500 g MERTE's Rotkohl  
2x 500 g MERTE's Rahmkartoffelgratin  
500 g MERTE's Bratenjus  
150 g geriebenen Gouda  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
100 ml Sahne  
Lebkuchengewürz (nach Geschmack)

#### ZUBEREITUNG:

Den bereits fertig gewürzten Königinnenbraten in einem Bräter geben und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad ca. 1 Stunde und 30 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 75 Grad nicht überschreiten.

In der Zwischenzeit das Kartoffelgratin ca. 2-3 fingerhoch in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und bei 140 Grad ca. 40 Minuten backen.

Das Fleisch nun herausnehmen und auf eine Platte geben, mit Alufolie abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Das Kartoffelgratin ca. 5 Minuten unter dem Grill bräunen lassen.

Den Sud vom Fleisch in einen Topf geben und mit der MERTE Bratenjus ablöschen. Zum Verfeinern der Sauce die Sahne unterrühren.

Tipp: Mit etwas Lebkuchen-Gewürz in der Sauce wird's weihnachtlich.

Zum Schluss den Rotkohl in einem Topf erwärmen.

Den Braten in 2-3 cm dicke Stücke schneiden und mit der Sauce, dem Rotkohl und dem Rahmkartoffelgratin servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!







## FÜR WEIHNACHTEN BESTELLEN!

Liebe Kundinnen,  
liebe Kunden,

damit Ihr Weihnachtseinkauf bei MERTE ohne Hektik und bequem funktioniert, werden wir an unseren Fachgeschäften zusätzliche Abholpunkte einrichten, an denen Sie Ihre Vorbestellungen schnell und reibungslos abholen und bezahlen können. Der Verkauf in den Fachgeschäften geht unterdessen weiter.

**Bitte beachten Sie, dass Ihre Vorbestellung nur am Abholpunkt verfügbar ist und denken Sie an den vereinbarten Abholtermin!**

### **Bestellzeitraum:**

**...bis 18.12. per Wunschzettel**

diesen können Sie in Ihrem Fachgeschäft abgeben  
oder Sie nutzen unser Online-Formular unter [www.merte.com](http://www.merte.com).

**...ab dem 11.12.**

**unter der Hotline 0 29 72 - 97 17 10**

bis spätestens 20.12.

montags- freitags von 08.00 Uhr – 16.00 Uhr

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ab dem 21.12.2023  
aus organisatorischen Gründen keine Vorbestellungen  
mehr entgegen nehmen können.**

### **Abholzeiten:**

**Donnerstag, 21.12.2023 und Freitag, 22.12.2023 (vor- und nachmittags)**

**Samstag, 23.12.2023 von 8.00 – 12.00 Uhr**