
MÜLLER
METZGEREI
SEIT 1902
MIT LECKEREM WEIHNACHTS-
REZEPT
Herzliche Weihnachten
Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und einen guten Start ins neue Jahr.
Danke für Ihr Vertrauen! Ihr Team der Müller Metzgerei
www.metzger-mueller.de

MÜLLER METZGEREI SEIT 1902

Weihnachtse

VOM 14. BIS 24.

Fleischwurst am Stück
mit oder ohne Knoblauch
250g Stück
3,49 € 13,96 € / kg

Bratwurst Schlesische Art
nach altem Hausrezept
100g
1,69 €

Kalbfleisch-leberwurst
im Golddarm
150g Stück
2,99 € 19,93 € / kg

Salamikugel „Gold“
mit Sommertrüffel
90g Stück
5,50 € 61,11 € / kg

Rindersaft-schinken
nach Pastrami Art, aus der Keule
100g
3,59 €

Ital. Rosmarin Schinken
9 Monate gereift
100g
3,89 €

Räuberbraten
aus dem mageren Schinken
mit Jägermett gefüllt, ofenfertig
100g
1,09 €

Preiselbeer-leberpastete
100g Stück
3,30 €

Kasseler-aufschnitt
verschiedene Sorten
100g
2,29 €

Rinderrouladen
2 Stück, in Sauce
tafelfertig
100g
1,99 €

Rindertafelspitz
besonders zart
100g
1,79 €
Unsere Rezept-empfehlung

Königinnen-braten
küchenfertig
100g
1,45 €

Hubertus-geschnetzeltes
vom Schwein, küchenfertig
100g
0,99 €

Mett
täglich frisch
100g
0,99 €

Schweineschnitzel
aus dem Lummerstück
100g
0,99 €

Roastbeef
rosa gebraten
100g
5,99 €

Genuss-Kombi

Remouladen-sauce
100g
1,69 €

Hähnchen-brustfilet
natur, aus dem Münsterland
100g
1,59 €

Genuss-Kombi

Currytraum
zum Hähnchen, als Saucen-Basis o. zum Überbacken
500g Rolle
5,20 € 10,40 € / kg

mpfehlungen
DEZEMBER 2026

Kartoffelsalat Wittgenstein
mit Zwiebeln, Ei und Gurke
aus der Bedientheke - 100g
1,09 €

Waldorfsalat
mit Apfel, Walnuss und Mandarine
aus der Bedientheke
100g
1,79 €

Rotkohl
ideal zur Roulade,
tafelfertig
500g Rolle
3,99 € 7,98 € / kg

Sauerbraten
im Glas, tafelfertig
440g Glas
10,90 € 24,77 € / kg

Rindfleisch- oder Hühnersuppe
tafelfertig
660g Glas
9,90 € 15,00 € / kg

Wildragout „Hubertus“
hausgemacht, tafelfertig
500g Rolle
8,80 € 17,60 € / kg

Rahm-kartoffelgratin
tafelfertig
500g Rolle
4,80 € 9,60 € / kg

Geflügel-Ragout Fin
tafelfertig
500g Rolle
7,50 € 15,00 € / kg

Serviettenknödel
tafelfertig
500g Rolle
4,80 € 9,60 € / kg

Weihnachtsspecials

Unsere Weihnachtsspecials werden von unserem Küchenteam am Vortag frisch gekocht und können am 24.12.2026 nach Vorbestellung (bis zum 19.12.2026) tafelfertig in unseren Fachgeschäften abgeholt werden.

Kikok Hähnchenbrust Supreme*
auf Currysauce mit Früchten
tafelfertig
12,90 €
pro Portion

Züricher Geschnetzeltes*
aus der zarten Kalbshüfte
tafelfertig
13,50 €
pro Portion

Schweinefilet*
mit Apfel und Röstzwiebeln gefüllt auf Calvadossauce
tafelfertig
12,50 €
pro Portion

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

WUNDERGANS Stück 149,00 €

für 4 Personen Stück
Sous vide vorgegarte Weihnachtsgans
zum kross Backen im Backofen
Inkl. 2x 500g Rolle Rotkohl,
1x 500g Gänsesauce,
2x 500g Rolle Serviettenknödel

Bitte bis zum 12.12.2026 vorbestellen



Damit an Weihnachten alles nach Ihrem Geschmack ist, bestellen Sie Ihre Wunschartikel am besten rechtzeitig vor. Nutzen Sie dafür gerne unser Bestellformular oder unser Online-Angebot unter www.metzger-mueller.de.

WEIHNACHTS-REZEPT

Zarter Rindertafelspitz mit Rotkohl und Kartoffelgratin

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 1-1,2 kg Rindertafelspitz
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rinderbrühe
- 200 ml trockener Rotwein (wahlweise Brühe)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- 1 x 500g Rolle Bratensauce
- 2 × 500 g Rolle Rotkohl
- 2 × 500 g Rolle Rahmkartoffelgratin
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Rindertafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Anschließend herausnehmen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie grob würfeln, im Bräter anrösten und das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Das Fleisch zurück in den Bräter legen. Rinderbrühe, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 2–2,5 Stunden schmoren lassen. Dabei gelegentlich mit Bratensaft übergießen. Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb passieren und mit der MERTE Bratensauce anrühren. Nach Belieben etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffelgratin ca. 2-3 Finger hoch in eine Auflaufform geben und etwa 25 Minuten im Backofen bei 150° C goldbraun backen.



Wer mag, kann noch geriebenen Käse oder Parmesan darüberstreuen. Den Rotkohl in einem Topf erwärmen.

Den Tafelspitz quer zur Fleischfaser in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce, dem Rotkohl und dem Kartoffelgratin servieren.