



Angebote vom 19.01. bis 24.01.2026

unsere Wurst der Woche

Möhrensuppe

ideal für die kalte Jahreszeit, im 400g Schlauch

ST 3,29

aus unserer Fleischtheke

Kalbsleber

mit besonders viel Vitamin A

100g 2,19

Zwiebeltasche

vom deftigen Nacken, lecker gefüllt

100g 1,69

unsere Wurstspezialitäten

Chili-Frankfurter

mit echten Habanero-Chili

100g 2,19

Premium-Kochschinken

nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

100g 2,29

Schweineleberwurst

fein zerkleinert, über Buchenholz geräuchert

100g 2,29

Hackbraten

mit deftiger brauner Kruste

100g 1,99

Deutscher Butterkäse

halbfester Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

100g 1,79

Hausgemachter Nudelsalat

mit Kochschinken

100g 1,29

Mittagstisch vom 19.01. bis 24.01.2026



Die ganze Woche

Möhreneintopf

mit herzhafter Einlage

Portion 6,99

hausgem. Pfannkuchen

mit frischen Äpfeln und Puderzucker

Portion

MO Rinderrouladen

in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Klöße

Portion 13,80

DI Tortellini

in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

Portion 10,00

MI Frische Bratwurst

mit brauner Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

Portion 10,00

DO Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsoße, dazu Butterreis

Portion 9,70

FR Serbisches Reisfleisch

vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

Portion 8,50

Ideal für's Feiern bis in die Nacht

Prager Schinken – mit Mitternachts-Highlight

Kaltes Buffet: kleine Hähnchenfiletschnitzel, Party-Frikadellen, Frankfurter Mettwurstchen und ein Brotkorb mit Butter und Frischkäse-Dip

Heißes Buffet: Knusprig gegrillter Prager Schinken mit geschmortem Sauerkraut, sahnigem Kartoffelgratin und einer deftigen Sauce

Late-Night-Imbiss: Mitternachts-Gulaschsuppe mit viel Fleisch

Bitte beachten Sie unsere AGB's zu den Lieferbedingungen/-kosten.

Lassen Sie sich von unserem erfahrenen Chefkoch Marcel Drees persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01



23,90

ab 10 Personen, pro Person

Gutes Fleisch will gut gebraten werden.

Ich brate gern in Edelstahlpfannen.
Das hat seinen gutem Grund.

1. Edelstahl wird sehr heiß und hält die Hitze konstant.
Perfekt, um Fleisch scharf anzubraten – genau dann entstehen Röstaromen, die man schmeckt.

2. In der Edelstahlpfanne haftet das Fleisch zunächst leicht an. Das ist kein Fehler – das ist der Moment, in dem sich Kruste, Farbe und Geschmack entwickeln. Sobald sich das Fleisch löst: alles richtig gemacht.

3. Der Geschmack bleibt in der Pfanne. Was am Boden ansetzt (der sogenannte Bratensatz), ist pures Aroma.
Mit Brühe, Wein oder etwas Wasser gelöst, entsteht daraus im Handumdrehen eine kräftige Sauce.

Und die Pfanne ist ewig haltbar und hat sonderst keine schädlichen Stoffe ab.

Probieren Sie es aus,
herzliche Grüße,
Ihr Metzgermeister



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 19.01. bis 24.01.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Nackenkotelett

geschnitten, vom NRW-Schwein, natur

100g 0,79

Unser Wochenender ab Donnerstag

Goulasch

gemischt, vom Schwein & Rind

100g 1,39

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Portion 1,90

TagesTipps

Montag:	Hackfleisch gemischt Schwein/Rind (60-40):	9,99 €/kg
Dienstag:	Ein ganzer Ring Grützwurst, 400g:	3,99 €/Ring
Mittwoch:	Schinkenfleischwurst, 400g:	5,29 €/St.
Donnerstag:	Schinkenmett fein gekuttert:	13,49 €/kg
Freitag:	Frankfurter Mettwurstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10 0209/13 71 57
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37 0209/12 03 42 23
Gelsenkirchen – Hochstraße 18 0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27* 0209/27 27 47
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28 0209/14 24 33
Gladbeck – Horster Straße 2 02043/9 87 06 01
Herten – Rathausgalerien ** 02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

