

# Eintöpfe: eine Herzensangelegenheit

Bei Eintöpfen, liebe Kundinnen und Kunden – geht mir das Herz auf.

Zum einen, weil ich weiß, dass bei uns nur beste Zutaten in den Topf kommen. Zum anderen, weil er von innen wärmt, Menschen zusammen bringt und ganz unkompliziert auf dem Teller landet.

Ich weiß aber auch: Eintöpfe selbst zu kochen braucht Zeit – und lohnt sich oft erst für größere Runden.

Für eine Person ist der Aufwand meist größer als der Genuss.

Genau deshalb halten wir für eine feine Auswahl fertig zubereiteter Eintöpfe in unseren Filialen bereit: vom Wirsing-, Möhren- oder Grünkohleintopf über Gulasch, Currywurst bis hin zu Zürcher Geschnetzeltem.

Einige Aufgabe? Erwärmten und Genießen. Fertig.

Eine genussreiche Woche wünscht Ihr Metzgermeister

*Jürgen Hahn*

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



# Gutes frisch vom Metzger



**Meine Auswahl vom 02.02. bis 07.02.2026**

**Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch**

## Bratwurstschnecke

100g **1,19**

am Spieß, zum Braten oder Grillen

**Unser Wochenender ab Donnerstag**

## Sauerbraten

100g **1,99**

falsche Filets von Meister Hahns Weideochsen, nach Art des Hauses eingelegt

**Freitag ist Frikadellentag**

## Party-Frikadellen

Portion **1,90**

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

## TagesTipps

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





Angebote vom 02.02. bis 07.02.2026

**unsere Wurst der Woche**

**Grünkohl mit Mettwurst**

nordisch-deftig, im 400g Schlauch

Stück **3,59**

**aus unserer Fleischtheke**

**Cevapcici**

deftig gewürzt, für Pfanne und Grill

100g **2,19**

**Fleischkäse**

500g, in kleiner Alu-Backform

Stück **6,50**

**unsere Wurstspezialitäten**

**Wienerle**

knackig & würzig, im Saitling gefüllt und mild geräuchert

100g **1,99**

**Schweinebraten**

saftiger Braten aus eigener Herstellung

100g **2,99**

**Bauernschmausleberwurst**

herzhafte, streichfähige Leberwurst mit Majoran

100g **1,99**

**Schwartemagen**

mit viel magerer Einlage, mit oder ohne Kümmel

100g **1,89**

**Leerdamer**

Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

100g **1,79**

**Speck-Kartoffelsalat**

mit Speck & Zwiebeln, mit Süßungsmitteln

100g **1,39**

Mittagstisch vom 02.02. bis 07.02.2026

**Die ganze Woche**

**Schnittbohneneintopf**

nach Meister Hahns Spezialrezept

Portion **6,99**

**Rühreibrötchen**

mit Speck und Zwiebeln

Stück **2,80**

**MO Maccaroni-Auflauf**

überbacken, mit Hackfleisch, Zucchini und Tomaten

Portion **8,50**

**DI Schweinefilet-Medaillons**

an feiner Sauce, dazu grüne Bohnen mit Speck und drei Rösti-Ecken

Portion **14,40**

**MI gefüllte Schweins-Roulade**

an feiner Sauce, dazu Kartoffelgratin

Portion **10,80**

**DO Chili con Carne**

mit viel Rinderhackfleisch, dazu Reis

Portion **9,70**

**FR Panierte Schollenfilets**

mit Oma Ursels Kartoffelsalat

Portion **11,50**

**Unser Buffet-Tipp:**

**Buffet Princess**

**Kaltes Buffet:** Räucherlachsplatte, Mandelschnitzelchen, Hähnchenschnitzelchen, Schweinefilet-Medaillons mit feinem Dekor, bunte Salatplatte, frische Backwaren mit Butter und Kräuterbutter

**Heißes Buffet:** Schweinefiletgeschnetzeltes in Pfeffersauce, Hähnchenfilet mit Weißweinrahm, dazu Butterreis, Kartoffelrösti, Brokkoli mit Mandelbutter und Pariser Karotten mit Kräuterbutter

**Dessert:** Bayerische Creme mit frischen Brombeeren  
Bitte beachten Sie unsere AGB's zu den Lieferbedingungen/-kosten.

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



pro Person **31,90**