

# 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. Einzige Aufgabe? Erwärmen und Genießen. Fertig.

Eine genussreiche  
Woche wünscht Ihr  
Metzgermeister

*Jürgen Helm*



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

am Spieß, zum Braten oder Grillen

100g **1,19**

Unser Wochenender ab Donnerstag

## Sauerbraten

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

100g **1,99**

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.



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

#### Schnittbohneeneintopf

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**