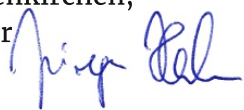


Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser

Deshalb beginnt jeder Tag mit der Überprüfung unserer frisch hergestellten und für die Kunden kommissionierten Ware. Ob heiße Fleischwurst oder Frankfurter Mettwürstchen frisch aus dem Rauch, jedes Produkt wird begutachtet und verkostet, bevor es zum Verkauf freigegeben wird. Unsere Qualitätssicherung ist eine Eigenentwicklung: Sämtliche Kontrollen, von der Warenanlieferung über Fremdkontrollen bis hin zu Eigenkontrollen, werden datenbankgestützt dokumentiert und überprüft. Über 500 sensorische, 150 mikrobielle und 80 chemische Kontrollproben von Wurst und Fleisch durchlaufen jährlich akkreditierte Labore, ebenso wie Oberflächen-, Trinkwasser- und Luftkeimproben. So vereinen wir Genuss und Verstand in bester Qualität. Dieses Verfahren gewährleistet nicht nur höchste Sicherheit, sondern Genuss und Zufriedenheit unserer Kunden.

Glückauf aus Gelsenkirchen,
Ihr Metzgermeister




Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37
Gelsenkirchen – Hochstraße 18

0209/13 71 57
0209/12 03 42 23
0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27*
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28
Gladbeck – Horster Straße 2
Herten – Rathausgalerien **

0209/27 27 47
0209/14 24 33
02043/9 87 06 01
02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 02.03. bis 07.03.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Hähnchenkeulen

mit Rückenstück, HKL A

kg 3,99

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweineschnitzel

aus der Oberschale, vom edlen NRW-Schwein

100g 1,29

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 Mettwürstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.



Angebote vom 02.03. bis 07.03.2026

unsere Wurst der Woche

Braunschweiger

Stk. 2,99
mittelfeine Schmierwurst, mit einem Hauch Knoblauch, kg 15,63€

aus unserer Fleischtheke

Frische Lammlachse

ohne Kn., vom Neuseeland-Lamm

100g 5,49

Wirsingrouladen

mit leckerer Füllung, gefroren getaut

100g 1,39

unsere Wurstspezialitäten

Frankfurter Mettwurstchen

im Saitling, frisch aus dem Rauch, mit Gold prämiert

100g 2,29

Gourmet-Backschinken

natur, im eigenen Saft gegarter Kochschinken

100g 2,79

Kalbfleischleberwurst

im Naturdarm, über Buchenholz geräuchert

100g 2,19

Fleischkäse-Variationen

deftig abgeschmeckt, mit brauner Kruste

100g 1,89

Französischer Tortenbrie

mild & sahnig, 60% Fett i.Tr

100g 1,59

Geflügelsalat

Geflügelfleisch, mit Sahne & süßen Früchten, mit Süßungsmitteln

100g 1,89

Mittagstisch vom 02.03. bis 07.03.2026

Die ganze Woche

Hähnchenkeule gebraten

gebraten, deftig gewürzt, ideal für "Zwischendurch"

Stück 3,00

Deftige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika, Champignons und Zwiebeln

Portion 7,99

MO Schaschlik

mit Paprikasoße, dazu Gemüsereis

Portion 8,55

DI XXL-Metzgerfrikadelle

mit brauner Sauce, Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln

Portion 8,60

MI Rinderbraten

mit selbstgezogener brauner Soße, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

Portion 13,80

DO Spaghetti Bolognese

mit Tomatensauce mit reichlich Hackfleisch

Portion 7,20

FR Wurstgulasch

Portion 9,50

Unser Buffet-Tipp:

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