

Richtig gut nur im Team!

Damit die Qualität unserer frischen Wurstwaren jeden Tag kompromisslos bei Ihnen ankommt, sind viele Hände am Werk.

Zu Nachtschlafender Zeit wird der Wurstbrät zubereitet, dann werden die Därme gefüllt und anschließend je nach Bedarf gebrüht und in die Räucherammer verbracht.

Danach werden die Waren für die Filialen verpackt und sind dann in der Regel ab 7.00 Uhr für unsere Kunden in den Theken.

Wir lieben unser Handwerk und genießen selbst, alles was wir herstellen.

Glückauf
Ihr Metzgermeister
Jürgen Hahn




Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 16.03. bis 21.03.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

frisches Mett

fürs leckere Brötchen

100g **0,99**

Unser Wochenende ab Donnerstag

Hähnchenbrustfilet

aus deutscher Herkunft, HKL A

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 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 0204/3/9 87 06 01
Herten – Rathausgalerien ** 02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü





Angebote vom 16.03. bis 21.03.2026

unser Produkt der Woche

Hähnchengeschnetzeltes

in Curry - Rahmsoße, fertig zubereitet, im 400g Schlauch

Stk. 5,29

aus unserer Fleischtheke

Feuerspiesse XXL

zartes Schweinefleisch *red hot* mit grünen Pepperoni

100g 1,79

Lasagne Bolognese

die italienische Spezialität, mit Hackfleisch

100g 0,89

unsere Wurstspezialitäten

Chili-Frankfurter

mit echten Habanero-Chili

100g 2,19

Premium-Kochschinken

nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

100g 2,29

Bauernschmausleberwurst

herzhafte, streichfähige Leberwurst mit Majoran

100g 1,99

Putenbrustbraten

in Brotform, mager und delikat

100g 2,99

Leerdamer

Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

100g 1,79

Bayrischer Wurstsalat

mit Essig & Öl angemacht, mit Süßungsmitteln

100g 1,49

Mittagstisch vom 16.03. bis 21.03.2026



Die ganze Woche

Wirsing-Eintopf

deftiger Eintopf mit Mettwurst-Scheibchen

Portion 6,99

Fleischwurst-Brötchen

mit unserer besten Schinkenfleischwurst reich belegt

Stk. 2,80

MO Hacksteak

überbacken mit Käse, dazu warmer Speckkartoffelsalat

Portion 8,10

DI Whisky-Steaks

in Sahnesoße, dazu deftige Bratkartoffeln

Portion 10,30

MI Sauerbraten

in feiner brauner Soße, dazu Apfelrotkohl und Serviettenknödel

Portion 13,90

DO Hühnerfrikassee

in Spargel-Champignon-Rahmsoße, dazu Butterreis

Portion 9,70

FR Schweinerouladen

Portion 10,00

Das BBQ-Buffer:

Vorspeisen: Salatbuffet mit Kartoffelsalat, vegetarischem Nudelsalat und bunter Salatplatte der Saison, dazu ein Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter.

Bratwurstvariationen: Rostbratwurst, Geflügelroster und Goucho-Rindsbratwürste

Grillspezialitäten: Bauchfackeln, Texas- und Kräuterbutter-Nackensteaks, Tiroler Käse-Bacon Spieße, Thai-Curry Spieße mit Hähnchenfilet, Hähnchenfiletsteaks Curry, Texas-Hähnchenfilets, Gemüsespieße, eingelegte Zucchini und Paprika, vorgegarte und gebutterte Maiskolbenstücke an Spießen.

Hamburger-Station mit Durchlauftoaster für die Buns und allen nötigen Zutaten
Dessert: Obstsalat mit Vanillesauce.

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



ab 25 Personen
pro Person

39,90