

# Saftiger Rinderbraten

Wenn wir an einen saftigen Rinderbraten denken läuft uns das Wasser im Mund zusammen. Sobald der Rinderbraten in dem Ofen schmort, erfüllt er das gesamte Haus mit seinem herrlichen Duft. Wir möchten Sie in dieser Woche mit unserem Rinderbraten vom irischen Weideochsen, aus der edlen Keule geschnitten, verwöhnen.

Wenn Sie den Rinderbraten so zubereiten wie wir es tun, gelingt er Ihnen garantiert und Sie können einen zarten, saftigen Rinderschmorbraten genießen: Zu Beginn den Rinderbraten scharf anbraten. So wird verhindert, dass der Braten zu viel Fleischsaft verliert und trocken wird. Nun den Rinderbraten schmoren. Sie geben den Rinderbraten dafür in einen Bräter und geben Gewürze, Wurzelgemüse, Suppengrün oder andere Zutaten, ganz nach Ihrem Wunsch, hinzu. Der Rinderbraten wird nun mit Rotwein oder alternativ mit Brühe bis zu einem Drittel bedeckt. Anschließend den Rinderbraten bei ca. 160 Grad Celsius für 2 1/2 - 3 Stunden im Ofen garen. Nachdem der Braten gegart wurde, sollte er einige Zeit ruhen. Wickeln Sie ihn dazu in Alufolie ein. Wenn man den Braten direkt aus dem Ofen heraus anschneiden würde, fließt der Bratensaft hinaus und das Fleisch wird trocken und zäh.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Metzgermeister Jürgen Hahn



## Einkaufen, zahlen, Geld zurück.

Bei uns erhalten Sie ab sofort für jeden Einkauf mit der Sparkassen-Card (Debitkarte) 1% des Einkaufswerts direkt auf Ihr Konto gutgeschrieben. Eine richtig erfreuliche rote Karte, finden Sie nicht?



# Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 06. bis 11. April 2020

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

## Schweinefilet

kg 8,99

aus dem Filetköpfchen, für zarte Medaillons

Unsere Wurst der Woche

## Schmunzelhase

Stk. 4,99

deftige Salami im knuffigen Kleid, Stk. ca. 300g, 16,63€/kg

Unser Wochenender ab Donnerstag

## Rinderbraten

100g 1,59

vom irischen Weideochsen, aus der edlen Keule

Freitag ist Feiertag

## Schnitzel: Wir braten nächste Woche wieder frisch für Sie!

Bei uns kommt nur Gutes in die Tüte. Alle Produkte sind handverlesen und von Hand verarbeitet. Lassen Sie sich von unserer Qualität verwöhnen. In den Filialen finden Sie weitere tagesfrische Angebote, sowie feine Verkostungsproben.

Lassen Sie es sich schmecken!  
Ihr Jürgen Hahn

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenskirchen - Karl-Meyer-Straße 10

0209/13 71 57

Gelsenskirchen - Ewaldstraße 37

0209/12 03 42 23

Gelsenskirchen - Hochstraße 18

0209/ 3 06 12

Gelsenskirchen - Dessauer Straße 27\*

0209/27 27 47

Gelsenskirchen - 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





Angebote vom 06. bis 11. April 2020

Mittagstisch vom 06. bis 11. April 2020



aus der Fleischtheke

## Frische Lammkeule

ohne Knochen, von den grünen Weiden Neuseelands

100g 2,29

## Kalbsschnitzel

aus der Oberschale

100g 2,99

## Filettopf

mit Champignons in Rahm-Marinade

100g 1,79

## Hähnchen "Valencia"

mit italienischem Gemüse und Käse, backofenfertig in Aluform

100g 1,29

unsere Wurstspezialitäten

## Wiener Würstchen

im zarten Saitling, knackig im Biss

100g 1,69

## Spargelschinken

erstklassiger gekochter Schinken mit grünen Spargelspitzen

100g 2,49

## Zwiebelmettwurst

fettarm, mit dem tollen, würzigen Geschmack

100g 1,69

## Mortadella mit Ei

mit vielen Eistücken

100g 1,69

## Holland Gouda, jung

milder Holländischer Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

100g 0,99

## Flusskrebssalat

mit Calvados

100g 2,29

### Die ganze Woche

## Wirsing-Eintopf

deftiger Eintopf mit Mettwurst-Scheibchen

Portion 3,99

## Badischer Zwiebelkuchen

mit geräuchertem Speck, Schmand und vielen Zwiebeln

Stück 3,00

### MO Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

Portion 7,50

### DI Holzfällersteak

mit Countrykartoffeln und Zigeunersauce

Portion 7,50

### MI Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsauce und Butterreis

Portion 5,00

### DO Badischer Zwiebelkuchen

mit Salat der Saison

Stück 6,00

### FR Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!

### Unser Partyservice-Buffer des Monats:

## Das „Frühlings-Buffer“ pro Person 16,50

Als Vorspeise reichen wir Rindfleischsuppe mit viel Einlage. Hauptspeise ist Schweinerücken und Rinderbraten mit einer fein abgestimmten Sauce und dazu Petersilienkartoffeln sowie eine Gemüseplatte überbacken mit Sauce Hollandaise. Zum Dessert lockt dann überbackener Apfelstrudel mit Sahne. Ab 10 Personen.

Bestellungen nehmen wir gern telefonisch entgegen:  
0209/177 54 01