

Alles knusper!

Unsere Hähnchen-Knuspersteaks sind in der Grillsaison richtig heiß begehrt, weil sie so unglaublich zart und saftig sind.

Wir lösen dazu vorsichtig den Knochen aus der Hähnchenkeule und erhalten ein Stück Fleisch mit Haut, das sich knusperzart auf dem Grill zubereiten lässt. Sie bekommen es fix und fertig mariniert.

Probieren Sie es mit einem frischen Salat oder sie legen einfach unsere Maiskolbenspieße, die wir mit Kräuterbutter marinieren, direkt daneben auf den Grill.

Ach, der Frühling ist doch wirklich schön! Genießen Sie die Saison :-)

Glückauf aus Gelsenkirchen,
Ihr Metzgermeister



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 22.04. bis 27.04.2024

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Bratwurstschnecke

am Spieß, zum Braten oder Grillen

100g **0,99**

Happy Mettwoch! Nur diesen Mettwoch & nur auf Vorbestellung (bis Mo.):

1 kg frisches Mett

10 Brötchen

& 1 Zwiebel

ein Sack voll nur **9,99**

Unser Wochenender ab Donnerstag

frisches Putenbrustfilet

HKL A, mager und zart

100g **1,19**

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Portion **1,70**

TagesTipps

- Montag: Hackfleisch gemischt Schwein/Rind (60-40): 8,99 €/kg
- Dienstag: Ein ganzer Ring Grützwurst, 400g: 3,99 €/Ring
- Mittwoch: Schinkenfleischwurst ganzes Stück, ca. 400g: 4,99 €/St.
- Donnerstag: Schinkenmett fein gekuttert: 12,99 €/kg
- Freitag: Frankfurter Mettwurstchen, 10x45gr Bündel: 8,99 €/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 02043/9 87 06 01
Herten – Rathausgalerien ** 02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü





Angebote vom 22.04. bis 27.04.2024

unsere Wurst der Woche

Schmierwurst

fein zerkleinert, mit angenehm würzigem Geschmack, über Buchenholz geräuchert, kg 18,69€

Stück **2,99**

aus unserer Fleischtheke

Hähnchenfiletspieß

"Thai Curry", ideal zum Grillen

100g **1,99**

Hähnchen-Knusper-Steak

aus der saftigen Keule, mit Haut ohne Knochen

100g **1,19**

unsere Wurstspezialitäten

Wiener Würstchen

im zarten Saitling, knackig im Biss

100g **1,99**

Serrano Schinken g.g.A.

12 Monate gereifte Spitzenqualität, herrlich nussig im Geschmack

100g **4,29**

Schweineleberwurst

fein zerkleinert, über Buchenholz geräuchert

100g **2,09**

Dauerwurst

vielfältige Sorten in bester Qualität

100g **2,99**

Leerdamer

Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

100g **1,59**

Fleischsalat

mit Gurkenstreifen, mit Süßungsmitteln

100g **1,19**



Mittagstisch vom 22.04. bis 27.04.2024

Die ganze Woche

Möhreneintopf

mit herzhafter Einlage

Portion **6,50**

Frikadellenbrötchen

XXL-Größe

Stk. **2,90**

MO Rinderrouladen

in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Klöße

Portion **11,50**

DI Tortellini

in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

Portion **9,50**

MI Frische Bratwurst

mit brauner Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

Portion **9,50**

DO Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsauce, dazu Butterreis

Portion **8,50**

FR Serbisches Reisfleisch

vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

Portion **8,00**

Das BBQ-Buffer:

Vorspeisen: Salatbuffet mit Kartoffelsalat, vegetarischem Nudelsalat und bunter Salatplatte der Sasion, 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 Durchlaufoaster 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 Marcel Drees persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01



ab 25 Personen
pro Person

29,90