

Ran an die Wurst!

Handwerk heißt Tradition, was aber nicht bedeutet, dass wir uns nicht weiterentwickeln. Wir als Metzger sind auch immer ein Spiegel der Gesellschaft und bilden Lebens- und Essgewohnheiten in unserem Sortiment ab.

Unsere beliebten Rostbratwürste oder Roster (1), wie wir sie nennen, haben in den letzten Jahren „Geschwister“ bekommen. Neben den Käserostern (1), polnischen Krakauern (2) oder Katernbergern, haben wir eine Gөлügelbratwurst (3), die sich zunehmender Beliebtheit erfreut.

Welche Variante auch immer Ihr Favorit ist, genießen Sie die Grillzeit!

Ihr Metzgermeister
Jürgen Hahn



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 20.04. bis 25.04.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Hähnchenkeulen

kg 3,99

mit Rückenstück, HKL A

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweineschnitzel

100g 1,29

aus der Oberschale, vom edlen NRW-Schwein

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

Portion 1,90

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

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 20.04. bis 25.04.2026

unsere Wurst der Woche

Braunschweiger

mittelfeine Schmierwurst, mit einem Hauch Knoblauch
Stück ca. 160g, kg 18,69€

Stk. 2,99

aus unserer Fleischtheke

Maishähnchenfilet

von den Brustfilets, mit Mais gefütterter Hähnchen

100g 1,99

Cevapcici

deftig gewürzt, für Pfanne und Grill, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g 2,19

unsere Wurstspezialitäten

Käse-Rostbratwurst

mit würzigem Grünländer Käse

100g 1,69

Premium-Kochschinken

nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

100g 2,29

Schmierwurst grob

grob zerkleinert, mit ganzem Kümmel, über Buchholz geräuchert

100g 2,29

Tiroler Jagdwurst

würziger Aufschnitt mit 50% magerster Schinkeneinlage, mit Pistazien

100g 1,99

Leerdamer

Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

100g 1,79

Westfälischer Kartoffelsalat

nach Oma Ursels Original- Rezept, mit Süßungsmitteln

100g 1,19



Mittagstisch vom 20.04. bis 25.04.2026

Die ganze Woche

Deftige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika, Champignons und Zwiebeln

Portion 7,99

Milchreis mit Rote Grütze

mit roter Grütze, frisch gekocht

Portion 1,99

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

mit Zwiebeln und Paprika, dazu drei Rösti-Ecken

Portion 9,50

Mediterranes Grill-Buffer:

Salatbuffet: Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum & Balsamico, Mediterraner Nudelsalat mit Grillgemüse, klassischer Kartoffelsalat mit Kräutern, Blattsalat mit Gurke, Paprika & Hausdressing, Couscous-Salat mit Minze & Zitrone, dazu Grillbrot und Baguette mit Butter und Kräuterbutter.

Bratwurstvariationen: Rostbratwurst, frische grobe Bratwurst

Grillspezialitäten: Zarte Hähnchenbrustfilets in Kräuter marinade, Schweinenackensteaks vom Metzgermeister, Rinderhüftsteaks, Zarte Putenbrustfilets in Paprikamarinade

Fisch vom Grill: Lachsfilet mit Zitronenpfeffer, Garnelenspieße mit Knoblauch und Kräutern

Vegetarische Spezialitäten: Halloumi-Käse vom Grill, Gegrillte Gemüse-Spieße (Zucchini, Paprika, Aubergine), Gefüllte Champignons

Warme Beilagen: Rosmarinkartoffelchen gedrittelte Maiskolben mit Kräuterbutter Folienspieße mit Kräuterquark

Saucen und Dips: hausgemachte Aioli, rauchig-süße BBQ-Sauce, Knoblauch-Dip, Joghurt-Kräuter-Dip, Senf & Ketchup

Dessert: Obstsalat mit Vanillesauce, Weißes Schokoladenmousse



ab 25 Personen pro Person

45,90

Bitte beachten Sie unsere AGB's zu den Lieferbedingungen/-kosten.

Einfach anrufen und vom Chefkoch beraten lassen: 0209/177 54 01