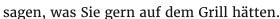
## Lass uns grillen!

Vielleicht haben Sie diesen Satz in den letzten Tagen schon einmal gehört; eine kleine Aufmunterung, die schönen Frühlingstage draußen mit einem Grillfest zu genießen. Wenn da nur der Aufwand nicht wäre, oder?

oder?
Welcher Aufwand? Rufen
Sie uns einfach an und



Wir kümmern uns um beste Fleischqualitäten, auch besondere Stücke können wir Ihnen zuschneiden. In unseren Filialen haben wir auch passenden Beilagen im Angebot, wie Krautsalat oder Kartoffelgratin, das sie wunderbar auch auf dem Grill fertig backen können.

Wir sind flexibel und liefern vom Grillgut für eine kleine Feier bis zum BBQ-Buffet für viele Personen. Einfach alles, was das Herz begehrt. Wir freuen uns über Ihren Anruf! Glückauf aus Gelsenkirchen, Ihr Metzgermeister

Mig Pel







Meine Auswahl vom 29.04. bis 04.05.2024

Unser Wochenstarter von Montag bis Dienstag

Western-Steaks

Nackensteaks, für Grill & Pfanne, auch als Texas- oder Knoblauch-Steaks zu haben!

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweinefilet-Spitzen

Freitag ist Frikadellentag

das Beste vom Schwein

Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

100090,99

1,79 1,79

Portion **1,70** 

# TagesTipps

Montag: Dienstag: Hackfleisch gemischt Schwein/Rind (60-40):

Ein ganzer Ring Grützwurst, 400g:

3,99 €/Ring

8.99 €/kg

Mittwoch:

**Donnerstag:** 

Schönen 1. Maifeiertag!

4,99 €/St. 12,99 €/kg

Freitag:

Schinkenmett fein gekuttert:

Frankfurter Mettwürstchen, 10x45gr Bündel:

8.99 €/Bd.

\* ausschließlich Wocheneintopf \*\* ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen - Hochstraße 18

Gelsenkirchen - Karl-Meyer-Straße 10 0209/13 71 5 Gelsenkirchen - Ewaldstraße 37 0209/12 03 4

0209/13 71 57 Gelsenkirch 0209/12 03 42 23 Gladbeck -0209/ 3 06 12 Herten - Ra

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27 Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28 Gladbeck – Horster Straße 2 Herten – Rathausnalerien \*\* 0209/27 27 47 0209/14 24 33 02043/9 87 06 01 02366/88 72 68





### Angebote vom 29.04. bis 04.05.2024

#### Mittagstisch vom 29.04. bis 04.05.2024



			-
unsere	Whiret	or Wo	cho
unsere	wuista	iei vvo	CHE

Wireingroulado

in brauner Soße, 350g im Glas	Glas	4,99
aus unserer Fleischtheke		
Kalbsschnitzel aus der Oberschale ohne Deckel,	100g	2,99
Tiroler Käse-Bacon-Spieß vom Schweinenacken	100g	2,19
unsere Wurstspezialitäten		
Geflügelbratwurst fein zerkleinert, würzig, hochwertig, 100% reines Geflüg fleisch, im Schafssaitling gefüllt	100g el-	1,59
Butterschinken handwerklich mit guter Butter hergestellt	100g	2,79
Wintertraum feinste Leberwurst mit grünem Madagaskar-Pfeffer und Preiselbeeren	100g	1,89
Tiroler Jagdwurst	100g	1,99
Schinken-Frischkäse-Creme feinste Kochschinkenstreifen in Frischkäse mit frischen italienischen Kräutern	100g	1,99
Schichtsalat mit Kochschinken, Lauch, Ananas, Sellerie, Mais, Apfel &	100g Ei	1,49

#### Die ganze Woche

Wirsing-Eintopf deftiger Eintopf mit Mettwurst-Scheibchen	Portion	6,50
Rühreibrötchen mit Speck und Zwiebeln	Stück	2,40
MO Hacksteak überbacken mit Käse, dazu warmer Speckkartoffelsalat	Portion	7,00
Whisky-Steaks in Sahnesoße, dazu deftige Bratkartoffeln	Portion	9,00
Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!		
Hühnerfrikassee in Spargel-Champignon-Rahmsoße, dazu Butterreis	Portion	8,50
FR Schweinerouladen	Portion	9,00

#### Das BBQ-Buffet:

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

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

mit Rosenkohl und brauner Soße

Lassen Sie sich von unserem erfahrenen Chefkoch Marcel Drees persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01



ab 25 Personen pro Person