



Angebote vom 04.05. bis 09.05.2026

Mittagstisch vom 04.05. bis 09.05.2026



unsere Wurst der Woche

Katernberger Grillwürstchen 100g 1,49
gebrühte Rostbratwürstchen im Eiweiß-Saitling, Stk. 50g

aus unserer Fleischtheke

Kalbsschnitzel 100g 4,49
aus der Oberschale ohne Deckel,

Käse-Bacon-Spieß 100g 2,19
deftig gewürzter Schweinenacken mit Grillkäse und Bacon

unsere Wurstspezialitäten

Chili-Grillbratwurst 100g 1,49
mit Habanero-Chili, gebrüht, 100g

Butterschinken 100g 2,99
handwerklich mit guter Butter hergestellt

Putenzwiebelmett 100g 1,99
100% Pute! - supermager

Fleischkäse-Variationen 100g 1,89
deftig abgeschmeckt, mit brauner Kruste

Deutscher Butterkäse 100g 1,79
halbfester Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

Hausgemachter Nudelsalat 100g 1,29
mit Kochschinken

Die ganze Woche

Wirsing-Eintopf Portion 6,99
deftiger Eintopf mit Mettwurst-Scheibchen

Leberkäs-Semmel Stück 3,00
gebratener Fleischkäse im Kaiserbrötchen

MO Hacksteak überbacken Portion 8,10
mit Käse, dazu warmer Speckkartoffelsalat

DI Whisky-Steaks Portion 10,30
in Sahnesoße, dazu deftige Bratkartoffeln

MI Sauerbraten Portion 13,90
in feiner brauner Soße, dazu Apfelrotkohl und Servietten-knödel

DO Hühnerfrikassee Portion 9,70
in Spargel-Champignon-Rahmsauce, dazu Butterreis

FR Schweinerouladen Portion 10,00
mit Rosenkohl und brauner Soße

Mediterranes Grill-Buffer:

Salatbuffer: 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 Kräutermarinade, Schweinenackensteaks vom Metzgermeister, Rinderhüftsteaks, Zarte Putenbrustfiletsteaks 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

Huch, wir kriegen Besuch!

Manchmal kommt alles ganz spontan: Die Nachbarn winken über den Zaun und laden sich zum Grillen ein, die Kinder kündigen sich an – und lieben ein gutes BBQ. Oder das Wetter ist so schön, dass man Kollegin oder Kollege endlich nicht mehr vertrösten will.

Was tun? Ganz einfach:

Rufen Sie uns an und bestellen Sie, was Sie gern auf den Grill legen möchten.

Wir sorgen für beste Fleischqualitäten, besondere Stücke und den perfekten Zuschnitt – genau so, wie Sie es mögen. Auch für vegetarische Gäste haben wir passende Ideen. Und mit Beilagen wie Krautsalat oder Kartoffelgratin wird Ihr Grillmenü rundum komplett.

Ob Grillgut für die kleine Runde oder ein BBQ-Bufet für viele Gäste – wir liefern, was das Herz begehrt. Und wenn unsere Filialen geschlossen sind, dann denken Sie an unsere Grilleischhaltestelle in der Manfredstr. 2, dort bekommen Sie frischen Nachschub. Immer! Genießen Sie die Grillzeit
Ihr Metzgermeister




oben: Gemüsespieße mit geräuchertem Tofu
unten: Feuerspieße, zartes Schweinefleisch "red hot" mit grünen Peperoni.



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



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 04.05. bis 09.05.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

frisches Mett

fürs leckere Brötchen, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g **0,99**

Unser Wochenender ab Donnerstag

Rinderbraten

zart gereift von Hahns Premium-Weideochsen

100g **2,19**

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.