

Egal, welcher Grilltyp Sie sind – Hauptsache Gutes auf dem Rost.

Ob Sie Ihren Gasgrill für die schnelle Hitze schätzen, den Kohlegrill wegen des typischen Aromas bevorzugen oder den Elektrogrill lieben, weil er sich perfekt für Balkon oder Terrasse eignet – entscheidend ist, was drauf ist! Achten Sie auf die richtige Temperatur, grillen Sie das Fleisch nicht zu Tode – und denken Sie an Ihre vegetarischen Gäste. Am besten zuerst Gemüse, Grillkäse oder Veggie-Spieße auflegen, dann das Fleisch – so bleibt alles sauber getrennt und alle zufrieden.



Und das Wichtigste: Setzen Sie auf Qualität. Ob würzige Steaks, handgemachte Würstchen oder bunte Gemüsespieße – fragen Sie Ihren Metzger des Vertrauens.

Da wissen Sie, was draufkommt. Und wie's schmeckt.
Ihr Metzgermeister Jürgen Hahn



Für Sie aufgespießt: Schweinefilet, Pute und Gemüse oder auch Speck mit Datteln.

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 11.05. bis 16.05.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Rindergehacktes

100g **1,39**

aus reinem, mageren Rindfleisch, vor dem Verzehr durcherhitzen

Unser Wochenender ab Freitag

Schweinenüßchen

100g **0,79**

auch als Gulasch geschnitten

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 Mettwurstchen, 10x45gr Bündel: 9,99 €/Bd.



Angebote vom 11.05. bis 16.05.2026

unsere Wurst der Woche

Frankfurter Mettwurstchen Pkg. 9,99
goldprämiert, 10 Stück á 45g, kg 19,98€

aus unserer Fleischtheke

Premium-Roastbeef 100g 3,99
zart gereift von Hahns Premium-Weideochsen

Hähnchenfiletspieß Mediterran 100g 1,99
deftig gewürztes Hähnchenfilet am Spieß mit Zucchini und Kirschtomaten

unsere Wurstspezialitäten

Wiener Würstchen 100g 1,99
im zarten Saitling geräuchert, knackig im Biss

Italienischer Landschinken 100g 3,79
mehrere Monate luftgetrocknet, eine Köstlichkeit

Wintertraum 100g 2,19
feinste Leberwurst mit grünem Madagaskar-Pfeffer und Preiselbeeren

Bierschinken 100g 1,89
mit mageren Schinkenstücken

Pikantje 100g 1,69
der herzhafteste Holländer Schnittkäse, 48% Fett i.Tr

Speck-Kartoffelsalat 100g 1,39
mit Speck & Zwiebeln, mit Süßungsmitteln

Mittagstisch vom 11.05. bis 16.05.2026



Die ganze Woche

Schnittbohneeneintopf Portion 6,99
nach Meister Hahns Spezialrezept

Ganzes Mettbrötchen Stk. 2,60
mit Metzgermeister Hahns bestem Mett reich bestrichen

MO Maccaroni-Auflauf Portion 8,50
überbacken, mit Hackfleisch, Zucchini und Tomaten

DI Schweinefilet-Medaillons Portion 14,40
an feiner Sauce, dazu grüne Bohnen mit Speck und drei Rösti-Ecken

MI gefüllte Schweins-Roulade Portion 10,80
an feiner Sauce, dazu Kartoffelgratin

DO Christi Himmelfahrt - wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!

FR Panierte Schollenfilets Portion 11,50
mit Kartoffelsalat

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 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 Folienkartoffeln 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