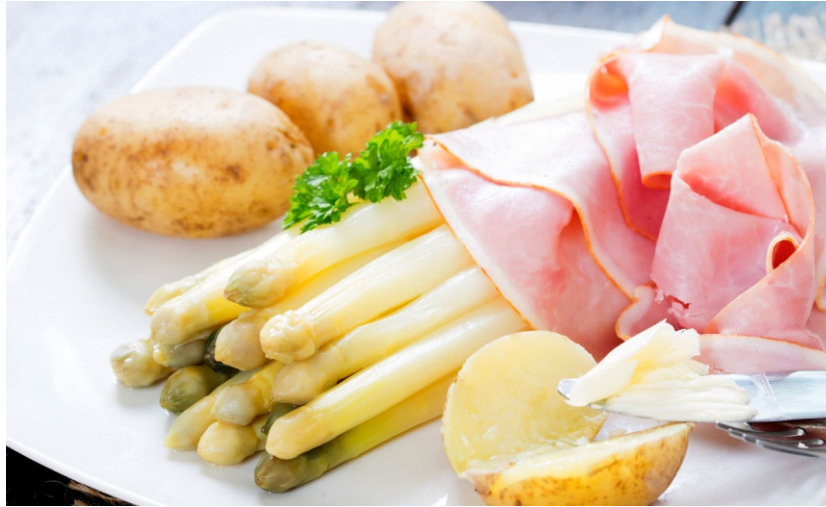


Spargel!

Deutscher Spargel ist für mich eine echte Delikatesse – jedes Jahr freue ich mich aufs Neue auf die Saison. In dieser Zeit darf Fleisch eine Nebenrolle spielen. Denn Spargel und Kartoffeln sind schon eine rundum herrliche Mahlzeit, die mit guten Kochschinken ein perfektes Team bilden.



Spargel ist nicht nur lecker, sondern auch richtig gesund: Er besteht zu 93 % aus Wasser, ist fettarm und liefert viele Vitamine und Mineralstoffe, vor allem Kalium.

Ich persönlich brauche dazu nur ein paar Scheiben von unserem hausgemachten Butterschinken, ein Stück gute Butter und aromatische Kartoffeln – und schon bin ich dem siebten Himmel ganz nah.

Natürlich schmeckt Spargel auch hervorragend mit zarten Schweineschnitzeln, Filet, feinem Roastbeef oder klassischem Schwarzwälder Schinken. Na, Appetit bekommen? In unseren Filialen finden Sie alles, damit Ihre Spargelträume wahr werden.

Ihr Metzgermeister

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 18.05. bis 23.05.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Bratwurstschnecke

100g **1,19**

am Spieß, zum Braten oder Grillen, vor dem Verzehr durcherhitzen

Unser Wochenende ab Donnerstag

Hähnchenbrustfilet

100g **1,29**

aus deutscher Herkunft, HKL A

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 18.05. bis 23.05.2026

unsere Wurst der Woche

Schinkenfleischwurst Stk. 4,99
 unsere Beste - mit oder ohne Knoblauch, Stück 400g, kg 12,48

aus unserer Fleischtheke

Cordon Bleu 100g 1,69
 vom Schwein mit Gouda und Kochschinken gefüllt

Tomahawk-Steaks 100g 1,29
 vom edlen Premium-NRW-Schwein

unsere Wurstspezialitäten

Rostbratwürstchen Pkg. 4,99
 würzig und mit tollem Biss, 5 Stück á 90g

Steiger-Schinken 100g 2,99
 der rustikale Kochschinken im groben Netz, herzhaft geräuchert

Schweineleberwurst 100g 2,29
 fein zerkleinert, über Buchenholz geräuchert

Dauerwurst 100g 3,39
 vielfältige Sorten in bester Qualität

Bonbel 100g 2,29
 Butterkäse, halbfester Schnittkäse, 50% Fett i.Tr.

Schichtsalat 100g 1,59
 mit Kochschinken, Lauch, Ananas, Sellerie, Mais, Apfel & Ei



Mittagstisch vom 18.05. bis 23.05.2026

Die ganze Woche

Schnittbohneintopf Portion 6,99
 nach Meister Hahns Spezialrezept

Fleischwurst-Brötchen Stk. 2,80
 mit unserer besten Schinkenfleischwurst reich belegt

MO Kasseler Nacken Portion 8,90
 mit brauner Sauce, dazu Sauerkraut mit Speck

DI Bandnudeln "Carbonara" Portion 8,50
 mit Schinken-Sahne-Soße

MI Gefüllte Paprika-Schote Portion 9,30
 mit Butterreis und Tomatensauce

DO Rindergulasch Portion 13,40
 mit Eierspätzle und Brokkoli

FR Italienische Lasagne Portion 8,00
 mit gemischtem Hackfleisch und frischen Tomaten

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 gedrittelt, 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