

# BBQ – in allen Variationen

Es gibt Zeiten, da kühlt der Grill kaum noch ab – denn ein guter Grund für ein BBQ indet sich immer.

Ob naturbelassen oder bereits ix und fertig mariniert: Unsere Auswahl an Grillfleisch lässt keine Wünsche offen. Das ist sehr praktisch, wenn's schnell gehen soll – und trotzdem richtig gut schmecken darf.

Schauen Sie vorbei – wir haben eine vielfältige Auswahl an Grillprodukten für Sie zusammengestellt, mit und ohne Fleisch.

Genießen Sie die schönsten Tage des Jahres mit Fleisch vom Metzger Ihres Vertrauens.

Wir wünschen guten Appetit!



# Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 26.05. bis 30.05.2026

Unser Wochenstarter von Dienstag bis Mittwoch

## Nackenkotelett

100g **0,79**

mit Knochen, vom Premium-NRW-Schwein

Unser Wochenender ab Donnerstag

## Goulasch

100g **1,39**

gemischt, vom Schwein & Rind

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.  |

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





Angebote vom 26.05. bis 30.05.2026

unsere Wurst der Woche

frische Zwiebelmettwurst Stk 3,29
fettarme Leichtkost mit dem tollen, würzigen Geschmack,
Stück 150g, 21,93€/kg

aus unserer Fleischtheke

Geflügelgyros 100g 1,59
mit magerem Geflügelfleisch, gut gewürzt, vor dem Verzehr durcherhitzen

Filetspieße vom Schwein 100g 1,99
Schweinefilet, mit Speck & Zwiebeln, vor dem Verzehr durcherhitzen

unsere Wurstspezialitäten

Wienerle 100g 1,99
knackig & würzig, im Saitling gefüllt und mild geräuchert

Heidekatenschinken 100g 4,49
Kernstück ("Pape"), kräftig geräuchert

Schmierwurst 100g 1,89
fein zerkleinert, angenehm würziger Geschmack, über Buchenholz geräuchert

Schweinebraten 100g 2,99
saftiger Braten aus eigener Herstellung

Emmentaler Schmelzkäse 100g 1,89
Hart-Schnittkäse, 45% Fett in Trockenmasse

Hirtensalat 100g 1,99
mit Paprika und Hirtenkäse, im 1kg-Becher



Mittagstisch vom 26.05. bis 30.05.2026

Die ganze Woche

Erbsensuppe mit Einlage Portion 6,99
nach Meister Hahns Spezialrezept

Apfelpfannkuchen Portion 4,99
mit frischen Äpfeln und Puderzucker

MO Wir wünschen Ihnen frohe Pfingsten!

DI Puten-Schaschliktopf Portion 10,20
mit Zwiebeln und Paprika, dazu Salzkartoffeln

MI Pasta mit Putenbrust Portion 9,00
in Sahnesoße mit Champignons

DO Sauerbraten-Gulasch Portion 13,40
mit Apfel-Rotkohl und Eierspätzle

FR Herings-Stipp Portion 8,10
mit Pellkartoffeln

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 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 gedriete Maiskolben mit Kräuterbutter Folienskartoffeln 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