

Freitag ist Frikadellentag

Frikadellen wie früher – von Hand gemacht.

Eine gute Frikadelle zu machen war schon immer echte Arbeit: Frisches Hackfleisch vom Metzger besorgen, die passende Mischung aus Gewürzen und Zutaten zugeben, alles per Hand verkneten, formen und in der Pfanne braten.

Und genau so wird's bei uns heute noch gemacht.

In unserem Betrieb stellen wir die Frikadellen nach hauseigener Rezeptur her – frisch, mit Erfahrung und von Hand. Die bekommen Sie in unseren Filialen an die Frischetheke. Auf Wunsch auch im Brötchen – mit oder ohne Krautsalat.

Herzhaft, ehrlich, hausgemacht.

So schmeckt Handwerk.

Ihr Metzgermeister Jürgen Hahn



Freitag ist bei uns Frikadellentag: Sie bekommen 4 hausgemachte Partyfrikadellen à 35 g für glatte 1,90 €.

Guten Appetit!

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 01.06. bis 06.06.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Bauchfleisch

100g 0,69

auch für falsche Koteletts, vor dem Verzehr durcherhitzen

Unser Wochenender ab Freitag

Zarte Hüftsteaks

100g 2,79

zart gereift von Hahns Premium-Weideochsen

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

Portion 1,90

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück à 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 01.06. bis 06.06.2026

unsere Wurst der Woche

Fleischkäse

500g, in kleiner Alu-Backform

Stück 6,50

aus unserer Fleischtheke

Maishähnchenfilet

von den Brustfilets, mit Mais gefütterter Hähnchen

100g 1,99

Bauchfleisch

deftig mariniert, ruck-zuck gegrillt, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g 0,99

unsere Wurstspezialitäten

Frankfurter Mettwurstchen

im Saitling, frisch aus dem Rauch, mit Gold prämiert

100g 2,29

Premium-Kochschinken

nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

100g 2,29

Bauernschmausleberwurst

herzhafte, streichfähige Leberwurst mit Majoran

100g 1,99

Mortadella-Aufschnitt

unsere vielen beliebten hellen Sorten

100g 1,89

Leerdamer

Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

100g 1,79

Astrids Spargelsalat

mit Spargel, Ei, Radieschen, Gurke und Cocktailtomaten

100g 1,99

Mittagstisch vom 01.06. bis 06.06.2026



Die ganze Woche

Grünkohl

deftiger Eintopf mit Mettwurst

Portion 6,99

Rühreibrötchen

mit Speck und Zwiebeln

Stück 2,80

MO Geschmorte Kohlroulade

mit Kartoffelpüree und brauner Soße

Portion 9,20

DI Szegediner Gulasch

mit Sauerkraut und Eierspätzle

Portion 10,30

MI Königsberger Klopse

in Sahnesoße mit Kapern, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln

Portion 10,30

DO Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!

FR Schweineschnitzel

überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu drei Röstiecken

Portion 10,10

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 Kräuter marinade, 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



der Koch + der Metzger Catering

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