

# Sommer im Revier!



Sommerferien und Grillpartys – das gehört einfach zusammen. Wie Kohle und Stahl. Wie Schalke und Gelsenkirchen. Und wie Grilleisch vom Metzger und echter Geschmack.

Wir legen uns richtig ins Zeug: Ob Nackensteaks, Filetspieße oder zarte Hähnchenbrust – naturbelassen, hausmariniert, aufgespießt oder im Ganzen – alles von Hand vorbereitet, grillfertig verpackt und sofort einsatzbereit.

Große Auswahl. Echtes Handwerk. Volles Aroma. So geht Sommer bei uns – mitten im Revier.



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 08.06. bis 13.06.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

## frisches Gehacktes

gemischt vom Schwein und Rind, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g **1,09**

Unser Wochenender ab Donnerstag

## Schweinefilet-Spitzen

das Beste vom Schwein

100g **1,99**

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.





Angebote vom 08.06. bis 13.06.2026

**unsere Wurst der Woche**

**Leberwurst mit Kalbfleisch** Stück 3,19  
mit Kalbfleisch, sahnig im Geschmack, Stück ca. 180g, kg 13,89€

**aus unserer Fleischtheke**

**Lasagne Bolognese** 100g 0,89  
die italienische Spezialität, mit Hackfleisch

**Schaschlik** 100g 1,49  
mit Zwiebeln gesteckt

**unsere Wurstspezialitäten**

**Bockwürstchen** 100g 1,79  
würzig, saftig & knackig im Biss

**Schwarzwälder Schinken** 100g 2,99  
original Schwarzwälder, kräftig geräuchert

**Schmierwurst** 100g 2,19  
grob zerkleinert, angenehm würziger Geschmack, über Buchenholz geräuchert

**Putengrillbraten** 100g 2,99  
der leckere Bratenaufschnitt, extra mager

**Holland Gouda, jung** 100g 1,39  
jung & mild, Schnittkäse mit 48% Fett i.Tr.

**Westfälischer Kartoffelsalat** 100g 1,19  
nach Oma Ursels Original- Rezept, mit Süßungsmitteln

Mittagstisch vom 08.06. bis 13.06.2026



**Die ganze Woche**

**Deftige Gulaschsuppe** Portion 6,99  
mit Rindfleisch, Paprika, Champignons und Zwiebeln

**Frikadelle mit Krautsalat** Stück 3,30  
XXL-Größe, nach Oma Ursels Hausrezept

**MO Schaschlik** Portion 8,55  
mit Paprikasoße, dazu Gemüsereis

**DI XXL-Metzgerfrikadelle** Portion 8,60  
mit brauner Sauce, Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln

**MI Rinderbraten** Portion 13,80  
mit selbstgezogener brauner Soße, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

**DO Spaghetti Bolognese** Portion 7,20  
mit Tomatensauce mit reichlich Hackfleisch

**FR Wurstgulasch** Portion 9,50  
mit Zwiebeln und Paprika, dazu drei Rösti-Ecken

**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 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