



Angebote vom 06.07. bis 11.07.2026

unsere Wurst der Woche

Lufttrockne Mettwurst Ring **6,99**
Ring ca. 200-230g, nach westfälischer Art hergestellt, 29,95€/kg

aus unserer Fleischtheke

Geflügelpfanne "Madras" 100g **1,59**
aus Hähnchenbrustfilet, mit Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt

Frühstücksbratwürstchen 100g **0,99**
nach fränkischer Art, grobe Bratwürste mit Kräutern, Stück ca. 50g, vor dem Verzehr durcherhitzen

unsere Wurstspezialitäten

Käse-Rostbratwurst 100g **1,69**
mit würzigem Grünländer Käse

edler Schinkenspeck 100g **2,69**
extra mager, über Buchenholz geräuchert

Leberwurst gold 100g **1,99**
mit Kalbfleisch, sahnig im Geschmack, streichzart & cremig

Rindfleischsülze 100g **1,99**
würzige Gourmet-Ware, nur 4% Fett

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

Hausgemachter Nudelsalat 100g **1,29**
mit Kochschinken

Mittagstisch vom 06.07. bis 11.07.2026



Die ganze Woche

Linseneintopf Portion **6,99**
mit Einlage

Milchreis mit Rote Grütze Portion **1,99**
mit roter Grütze, frisch gekocht

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 Rindsgulasch Portion **9,50**
in einer kräftigen Soße mit Champignons und Paprika, dazu Spiralnudeln

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 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 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

Handwerk mit Verantwortung

Als regionaler Arbeitgeber legen wir großen Wert darauf, unser Fleisch von Zerlegern und Lieferanten aus Nord-rhein-Westfalen zu beziehen, das sind Partner, mit denen uns seit Jahrzehnten eine vertrauensvolle Zusammenarbeit verbindet.

Für unser Hackfleisch zerlegen wir jede Woche frische Vorderviertel vom Schlachthof in Bochum und verarbeiten sie zu magerem 90/10-Hack für maximale Frische und beste Qualität.

Nur bei besonderen Spezialitäten greifen wir auf ausgesuchte internationale Ware zurück – etwa beim Rindfleisch, das wir auch vom irischen Premium-Weideochsen anbieten. Hier schmeckt man den feinen Unterschied in Textur und Aroma.

Auch beim Geflügel haben Sie die Wahl: von hochwertiger Kikok-Ware über deutsche Filets bis hin zur soliden EU-Qualität.

Diese Sorgfalt schmeckt man – auch in unseren Wurstwaren, die wir täglich frisch für Sie herstellen. Probieren Sie selbst!

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 06.07. bis 11.07.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Rindergehacktes

100g **1,39**

aus reinem, magerem Rindfleisch, 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.

