



Angebote vom 13.07. bis 18.07.2026

unsere Wurst der Woche

Schinkenfleischwurst

unsere Beste – mit oder ohne Knoblauch, Stück 400g

Stk. 5,29

aus unserer Fleischtheke

Feuerspiesse XXL

zartes Schweinefleisch *red hot* mit grünen Pepperoni, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g 1,79

Grillrippchen

nach Texas-Art gewürzt

kg 0,79

unsere Wurstspezialitäten

Mettenden geräuchert

nach westfälischer Art, frisch aus dem Rauch, mit Gold prämiert

100g 1,89

Premium-Kochschinken

nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

100g 2,29

Pfeffersäckchen

pikant, mit grünem Madagaskarpfeffer, im Säckchen gefüllt

100g 2,29

Tiroler Jagdwurst

würziger Aufschnitt mit 50% magerster Schinkeneinlage, mit Pistazien

100g 1,99

Petrella

sahnig-fluffiger Frischkäse mit Schnittlauch

100g 1,99

Fleischsalat

mit Gurkenstreifen, mit Süßungsmitteln

100g 1,29

Mittagstisch vom 13.07. bis 18.07.2026



Die ganze Woche

Erbsensuppe mit Einlage

nach Meister Hahns Spezialrezept

Portion 6,99

Frikadellenbrötchen

XXL-Größe

Stk. 3,00

MO Bauern-Omelett

mit Zwiebeln, Kochschinken, Bratkartoffeln und Speck

Portion 8,50

DI Puten-Schaschliktopf

mit Zwiebeln und Paprika, dazu Salzkartoffeln

Portion 10,20

MI Pasta mit Putenbrust

in Sahnesoße mit Champignons

Portion 9,00

DO Sauerbraten-Gulasch

mit Eierspätzle

Portion 10,30

FR Herings-Stipp

mit Pellkartoffeln

Portion 8,10

Unsere Buffetempfehlung

Italienisches Buffet

Vorspeise: Schinken-Melone, Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Antipastiauswahl mit versch. gegrilltem Gemüse und gefüllte Antipasti

Hauptspeise: Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti, Saltimbocca mit Zucchiniisotto, kleine Involtini mit Rosmarindrillingen, Hähnchenfilet mit Tomaten-Oliven-Sauce mit Bandnudeln, Putengeschnetzeltes Toskana mit Kartoffelgnocchi

Dessert: Hausgemachtes Tiramisu



ab 10 Personen
pro Person

31,90

Bitte beachten Sie unsere
AGB's zu den Lieferbedin-
gungen/-kosten.

Einfach anrufen und vom Chefkoch beraten lassen: 0209/177 54 01

Handgemacht bleibt handgemacht

In unserer Frischküche setzen wir auf echtes Handwerk – mit Rezepten, die von Menschen zubereitet werden, nicht von Maschinen.

Ein gutes Beispiel: unser Fleischsalat.

Die Grundlage ist unsere feine, hauseigene Mortadella. Die wird bei uns liebevoll in hauchdünne Streifen geschnitten – so, wie's früher schon gemacht wurde. Dazu kommen knackige Gurkenstreifen, cremige Mayonnaise und fein abgestimmte Gewürze.

Das Ergebnis? Ein Fleischsalat, wie er sein soll: zart, würzig, frisch. Und so lecker, dass man ihn auch mal direkt aus dem Becher löffeln könnte. Aber probieren Sie selbst!

Ihr Metzgermeister Jürgen Hahn



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 13.07. bis 18.07.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

frische dicke Rippe

ideal für den Eintopf, auf Wunsch auch geräuchert

100g 0,79

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweineschnitzel

auch als Schweineroulade geschnitten

100g 1,29

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.

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

