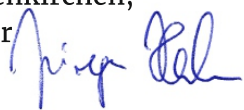


Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser

Deshalb beginnt jeder Tag mit der Überprüfung unserer frisch hergestellten und für die Kunden kommissionierten Ware. Ob heiße Fleischwurst oder Frankfurter Mettwürstchen frisch aus dem Rauch, jedes Produkt wird begutachtet und verkostet, bevor es zum Verkauf freigegeben wird. Unsere Qualitätssicherung ist eine Eigenentwicklung: Sämtliche Kontrollen, von der Warenanlieferung über Fremdkontrollen bis hin zu Eigenkontrollen, werden datenbankgestützt dokumentiert und überprüft. Über 500 sensorische, 150 mikrobielle und 80 chemische Kontrollproben von Wurst und Fleisch durchlaufen jährlich akkreditierte Labore, ebenso wie Oberflächen-, Trinkwasser- und Luftkeimproben. So vereinen wir Genuss und Verstand in bester Qualität. Dieses Verfahren gewährleistet nicht nur höchste Sicherheit, sondern Genuss und Zufriedenheit unserer Kunden.

Glückauf aus Gelsenkirchen,
Ihr Metzgermeister




Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37
Gelsenkirchen – Hochstraße 18

0209/13 71 57
0209/12 03 42 23
0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27*
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28
Gladbeck – Horster Straße 2
Herten – Rathausgalerien **

0209/27 27 47
0209/14 24 33
02043/9 87 06 01
02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 27.07. bis 01.08.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

frische Bratwurst

100g **0,79**

zum Braten, mittelgrob zerkleinert, vor dem Verzehr durcherhitzen

Unser Wochenende ab Donnerstag

Schweinenüßchen

100g **0,79**

auch als Gulasch geschnitten

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 Mettwürstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.



Angebote vom 27.07. bis 01.08.2026

unsere Wurst der Woche

Fleischkäse

500g, in kleiner Alu-Backform

Stück 6,50

aus unserer Fleischtheke

Kalbskotelett

für Kenner, schön saftig

100g 3,29

Steinpilzpfännchen

mit magerem Schweinefilet und Steinpilzen in herbstlicher Marinade

100g 1,79

unsere Wurstspezialitäten

Pikante Puszta-Krakauer

mit Paprika, Pepperoni und grünem Madagasker-Pfeffer

100g 1,69

heißgegarter Edelspeck

würzig rustikaler heißgegarter Schinken

100g 2,99

Wintertraum

feinste Leberwurst mit grünem Madagaskar-Pfeffer und Preiselbeeren

100g 2,19

Mortadella-Aufschnitt

unsere vielen beliebten hellen Sorten

100g 1,89

Leerdamer

Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

100g 1,79

Hirtensalat

mit griechischem Fetakäse, mit Süßungsmitteln

100g 1,99

Mittagstisch vom 27.07. bis 01.08.2026

Die ganze Woche

Deftige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika, Champignons und Zwiebeln

Portion 7,99

Fleischwurst-Brötchen

mit unserer besten Schinkenfleischwurst reich belegt

Stk. 2,80

MO Schaschlik

mit Paprikasoße, dazu Gemüsereis

Portion 8,55

DI XXL-Metzgerfrikadelle

mit brauner Sauce, Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln

Portion 8,60

MI Hähnchenschenkel

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Portion 6,70

DO Spaghetti Bolognese

mit Tomatensauce mit reichlich Hackfleisch

Portion 7,20

FR Wurstgulasch

mit Zwiebeln und Paprika, dazu drei Rösti-Ecken

Portion 9,50

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 Zuccinirisotto, 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