

#handwerk #herzblut #heimat

Meine Liebe zu gutem Essen und dem verantwortungsvollen Umgang mit Fleisch hat mich nach dem Abitur ins Fleischerhandwerk geführt. Auch wenn ich jetzt einen größeren Betrieb leite, liebe ich es immer noch, Fleisch zuzubereiten, Wurst herzustellen und neue Rezepte zu kreieren. Frische Steaks aus gut gereiftem Roastbeef von unseren irischen Weideochsen zu schneiden, ist einfach großartig. Da steckt richtig viel Geschmack drin!

Ein Highlight für mich ist unsere Fleischwurst. Morgens probiere ich sie noch warm aus dem Kessel – dafür lasse ich alles andere stehen und liegen.

Wir respektieren das wertvolle Lebensmittel Fleisch und verarbeiten es täglich frisch, zu jeder Uhrzeit. Frische und Qualität sind bei uns das Wichtigste, und unsere mehrfach ausgezeichneten Produkte sprechen für sich.

Das Fleischerhandwerk ist sehr vielseitig. Es braucht Präzision, zum Beispiel beim Zerlegen, und Kreativität bei der Präsentation. Aber auch die Beratung in den Filialen ist vielseitig und hat mir immer besonders viel Spaß gemacht.

Herzlich Willkommen in unseren Filialen! Wir geben Ihnen dort unser Bestes, jeden Tag!



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 03.08. bis 08.08.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Bauchfleisch

auch für falsche Koteletts, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g 0,69

Unser Wochenende ab Donnerstag

Zarte Hüftsteaks

zart gereift von Hahns Premium-Weideochsen

100g 2,79

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 03.08. bis 08.08.2026

unsere Wurst der Woche

Currywurst im Glas

Rostbratwurst in unserer selbstgemachter Currysoße, 400g Glas **4,99**

aus unserer Fleischtheke

Feinschmecker-Röllchen

Spieße aus Schweinefilet mit Bacon umwickelt

100g **1,89**

Grillbauch-Scheiben

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

100g **0,79**

unsere Wurstspezialitäten

Wienerle

knackig & würzig, im Saitling gefüllt und mild geräuchert

100g **1,99**

Gourmet-Backschinken

natur, im eigenen Saft gegarter Kochschinken

100g **2,79**

Putenzwiebelmett

100% Pute! - supermager

100g **1,99**

Münsterländer Mett

extra deftiges Frühstücksfleisch im Aspikmantel

100g **1,59**

Pikantje

der herzhafteste Holländer Schnittkäse, 48% Fett i.Tr

100g **1,69**

Westfälischer Kartoffelsalat

nach Oma Ursels Original- Rezept, mit Süßungsmitteln

100g **1,19**

Mittagstisch vom 03.08. bis 08.08.2026



Die ganze Woche

Möhreneintopf

mit herzhafter Einlage

Portion **6,99**

Herzhafter Zwiebelkuchen

mit frischer Butter, Eiern, Speck und Zwiebeln

Stück **3,49**

MO Rinderrouladen

in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Klöße

Portion **13,80**

DI Tortellini

in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

Portion **10,00**

MI Frische Bratwurst

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Portion **10,00**

DO Putengeschnetzeltes

in Curryrahmsauce, dazu Butterreis

Portion **9,70**

FR Serbisches Reisfleisch

vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

Portion **8,50**

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 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