

Frisch durchgedreht



Hackfleisch ist ein besonders empfindliches Lebensmittel, da seine lockere Struktur und der hohe Eiweißgehalt ideale Bedingungen für Keime bieten.

Aus diesem Grund sollte frisches Hackfleisch von der Fleischtheke innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden. Zu Hause das frische Hackfleisch am besten sofort in den Kühlschrank, und zwar auf die unterste Ablagefläche über dem Gemüsefach, da dies die kälteste Stelle im Kühlschrank ist.

Um die beste Qualität zu gewährleisten, verarbeiten Sie Hackfleisch am besten direkt nach dem Einkauf. Für eine längere Lagerung empfiehlt sich tiefgefrorenes Hackfleisch.

Glück auf und herzliche Grüße von
Ihrem 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 0204/3 9 87 06 01
Herten – Rathausgalerien ** 02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 10.08. bis 15.08.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

frisches Gehacktes

gemischt vom Schwein und Rind, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g **0,99**

Unser Wochenende ab Donnerstag

Schweinelachsbraten

mager zugeschnitten

100g **0,89**

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 10.08. bis 15.08.2026

unsere Wurst der Woche

frische Zwiebelmettwurst Stk 3,29
fettarme Leichtkost mit dem tollen, würzigen Geschmack,
Stück 150g, 21,93€/kg

aus unserer Fleischtheke

Rosmarinbraten 100g 1,89
mit durchwachsenem Speck und Rosmarin, in Texasmarinade

Spare-Ribs "Texas" 100g 1,69
für den Backofen vorgegart, mit würziger Texas-Marinade,
vor dem Verzehr durcherhitzen

unsere Wurstspezialitäten

Wiener Würstchen 100g 1,99
im zarten Saitling geräuchert, knackig im Biss

Serrano Schinken g.g.A. 100g 4,59
12 Monate gereifte Spitzenqualität, herrlich nussig im Geschmack

Bauernschmausleberwurst 100g 1,99
herzhafte, streichfähige Leberwurst mit Majoran

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

Deutscher Butterkäse 100g 1,79
halbfester Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

Gurkensalat 100g 1,49
Gurkensalat, mit Süßungsmitteln

Mittagstisch vom 10.08. bis 15.08.2026



Die ganze Woche

Wirsing-Eintopf Portion 6,99
deftiger Eintopf mit Mettwurst-Scheibchen

Brötchen mit Käse Stk 2,40
frisch belegt mit holländischem Gouda

MO Hacksteak überbacken Portion 8,10
mit Käse, dazu warmer Speckkartoffelsalat

DI Whisky-Steaks Portion 10,30
in Sahnesoße, dazu deftige Bratkartoffeln

MI Sauerbraten Portion 13,90
in feiner brauner Soße, dazu Apfelrotkohl und Serviettenknödel

DO Hühnerfrikassee Portion 9,70
in Spargel-Champignon-Rahmsoße, dazu Butterreis

FR Schweinerouladen Portion 10,00
mit Rosenkohl und brauner Soße

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