

Wir können nicht nur Fleisch

Als Metzger können wir weit mehr, als nur gutes Fleisch zubereiten. Unsere Ausbildung deckt die ganze Bandbreite der Lebensmittel ab – vom klassischen Wursthandwerk bis hin zu hausgemachten Salaten und feiner Feinkost.

Ob frische Salate, raffinierte Beilagen oder kleine Highlights fürs Grillbüfett: Bei uns finden Sie eine leckere Auswahl, die perfekt vorbereitet ist, Zeit spart – und richtig gut schmeckt.

Ganz gleich, ob es der beliebte Schichtsalat, ein herzhafter Nudelsalat, unser westfälischer Kartoffelsalat, der würzige Hirtensalat mit griechischem Schafskäse oder der cremige Eiersalat ist – alle werden mit frischen Zutaten täglich für Sie zubereitet.

Und das Beste: Jede Woche gibt es einen unserer Salate im Angebot – ideal zum Probieren, Kombinieren oder einfach Genießen.

Probieren Sie sich durch – wir beraten Sie gern und helfen bei der Auswahl.



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 24.08. bis 29.08.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Stielkotelett

vom Premium-NRW-Schwein

100g 0,79

Unser Wochenende ab Donnerstag

frischer Goulasch

gemischt, vom Schwein & Rind

100g 1,39

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
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





Angebote vom 24.08. bis 29.08.2026

unsere Wurst der Woche

Braunschweiger

Stk. 2,99
mittelfeine Schmierwurst, mit einem Hauch Knoblauch, kg 15,63€

aus unserer Fleischtheke

Cordon Bleu

100g 1,69
vom Schwein mit Gouda und Kochschinken gefüllt

Hähnchen-Knusper-Steak

100g 1,39
aus der saftigen Keule, mit Haut ohne Knochen, vor dem Verzehr durcherhitzen

unsere Wurstspezialitäten

Frankfurter Mettwurstchen

100g 2,29
im Saitling, frisch aus dem Rauch, mit Gold prämiert

Schwarzwälder Schinken

100g 2,99
original Schwarzwälder, kräftig geräuchert

Kalbfleischleberwurst

100g 2,19
im Naturdarm, über Buchenholz geräuchert

Schweinebraten

100g 2,99
saftiger Braten aus eigener Herstellung

Holland Gouda, jung

100g 1,39
jung & mild, Schnittkäse mit 48% Fett i.Tr.

Eiersalat

100g 1,39
mit Spargel und Champignons

Mittagstisch vom 24.08. bis 29.08.2026



Die ganze Woche

Linseneintopf

mit Einlage

Portion 6,99

Schaschlik

mit Zwiebeln, in Paprikasoße

Portion 4,95

MO Kasseler Nacken

mit brauner Sauce, dazu Sauerkraut mit Speck

Portion 8,90

DI Bandnudeln "Carbonara"

mit Schinken-Sahne-Soße

Portion 8,50

MI Gefüllte Paprika-Schote

mit Butterreis und Tomatensauce

Portion 9,30

DO Rindsgulasch

in einer kräftigen Soße mit Champignons und Paprika, dazu Spiralnudeln

Portion 9,50

FR Italienische Lasagne

mit gemischtem Hackfleisch und frischen Tomaten

Portion 8,00

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 Lieferbedingungen/-kosten.

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