



Angebote vom 07.09. bis 12.09.2026

unsere Wurst der Woche

Geflügelrahmgeschnetzeltes Stk. 5,29
mit Champignons, im 400g Schlauch

aus unserer Fleischtheke

Italienische Lasagne 100g 1,39
küchenfertig zubereitet, kurz überbacken - fertig!

Filetspieße vom Schwein 100g 1,99
Schweinefilet, mit Speck & Zwiebeln, vor dem Verzehr durcherhitzen

unsere Wurstspezialitäten

Mettenden geräuchert 100g 1,89
nach westfälischer Art, frisch aus dem Rauch, mit Gold prämiert

Premium-Kochschinken 100g 2,29
nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

Wintertraum 100g 2,19
feinste Leberwurst mit grünem Madagaskar-Pfeffer und Preiselbeeren

Fleischkäse-Variationen 100g 1,89
verschiedene Varianten

Emmentaler Schmelzkäse 100g 1,89
Hart-Schnittkäse, 45% Fett in Trockenmasse

Fleischsalat 100g 0,79
hausgemacht

Mittagstisch vom 07.09. bis 12.09.2026



Die ganze Woche

Grünkohl Portion 6,99
deftiger Eintopf mit Mettwurst

Ganzes Mettbrötchen Stk. 2,60
mit Metzgermeister Hahns bestem Mett reich bestrichen

MO Geschmorte Kohlroulade Portion 9,20
mit Kartoffelpüree und brauner Soße

DI Szegediner Gulasch Portion 10,30
mit Sauerkraut und Eierspätzle

MI Königsberger Klopse Portion 10,30
in Sahnesoße mit Kapern, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln

DO Nudelauflauf Portion 7,00
mit Blumenkohl

FR Schweineschnitzel Portion 10,10
überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu drei Röstiecken

Unsere Buffetempfehlung

Buffet „Princess“

Kaltes Buffet: Räucherlachsplatte, Mandelschnitzelchen, Hähnchenschnitzelchen, Schweinefilet-Medaillons mit feinem Dekor, bunte Salatplatte, frische Backwaren mit Butter und Kräuterbutter

Heißes Buffet: Schweinefiletgeschnetzeltes in Pfeffersauce, Hähnchenfilet mit Weißweinrahm, dazu Butterreis, Kartoffelrösti, Brokkoli mit Mandelbutter und Pariser Karotten mit Kräuterbutter

Dessert: Bayerische Creme mit frischen Brombeeren

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



ab 10 Personen
pro Person

31,90

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

Raus die Teller, fertig, los!



Gerichte aus dem Backofen sind echte Stimmungsaufheller, inden Sie nicht? Ich bin auch ein großer Fan – besonders jetzt im Herbst. Eine Lasagne mit bestem Rinderhack und überbackenem Käse – einfach himmlisch. Würde man ja gern öfter machen, wenn es nur nicht so aufwendig wäre. Fleisch anbraten, Soßen kochen, schichten, 40 Minuten backen ... Nach einem langen Arbeitstag hat man dafür selten Muße. Mein Tipp: Gehen Sie zum Metzger Ihres Vertrauens. Dort steht man schon früh in der Frischküche und bereitet alles für Sie vor – mit ausgesuchtem Rindfleisch vom irischen Weideochsen. Nur kurz aufbacken und genießen. Na, überzeugt? Dann greifen Sie zu. Genuss garantiert. Einen guten Appetit wünscht Ihnen

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 07.09. bis 12.09.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Nackenkotelett

mit Knochen, vom Premium-NRW-Schwein

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.