

Panhas am Schwenkmast!

„Jetzt ist aber Panhas am Schwenkmast!“ ist eine Redewendung im Pott, wenn handfester Ärger ins Haus steht. Woher die Redewendung kommt, ist ungeklärt. Das es sie gibt, zeigt, wie verbreitet und beliebt der Panhas in Westfalen war und ist. Ursprünglich wurde die deftige und sehr nahrhafte Speise am Tag der Hausschlachtung zubereitet, um kostbare Abschnitte sinnvoll zu verwerten. Basis des Gerichts sind Fleischbrühe, Schweineblut, Speck und Fleisch, die kräftig mit Piment, Pfeffer und Nelken gewürzt werden. Das charakteristische Bindemittel ist echtes Buchweizenmehl, das der Masse ihre typische, feste Konsistenz verleiht. Nach dem Erkalten schneidet man den Panhas in dicke Scheiben und brät ihn in der Pfanne kross an. Traditionell serviert man ihn mit Bratkartoffeln, Apfelmus oder auf Schwarzbrot. Bei uns gibt es ihn immer in den Monaten mit „R“! Herzlichst, ihr Metzgermeister



Frühling

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 14.09. bis 19.09.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Kasseler Stiel

goldgelb über Buchenholz geräuchert

100g **0,99**

Unser Wochenender ab Donnerstag

Sauerbraten

falsche Filets von Meister Hahns Weideochsen, nach Art des Hauses eingelegt

100g **1,99**

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 14.09. bis 19.09.2026

unsere Wurst der Woche

Ananas-Sauerkraut

süß-sauer mit viel Ananas, geschmort, 400g im Glas

Stk. 4,39

aus unserer Fleischtheke

Sauerkrautrouladen

deftiges Bauchfleisch, küchenfertig gerollt

100g 1,39

Jägerpfanne "Hubertus"

mit Waldpilzen und Zwiebeln

100g 1,99

unsere Wurstspezialitäten

Bockwurstchen

würzig, saftig & knackig im Biss

100g 1,79

Italienischer Landschinken

mehrere Monate luftgetrocknet, eine Köstlichkeit

100g 3,79

Pfeffersäckchen

pikant, mit grünem Madagaskarpfeffer, im Säckchen gefüllt

100g 2,29

Münsterländer Mett

extra deftiges Frühstücksfleisch im Aspikmantel

100g 1,59

Französischer Tortenbrie

mild & sahnig, 60% Fett i.Tr

100g 1,59

Schichtsalat

mit Kochschinken, Lauch, Ananas, Sellerie, Mais, Apfel & Ei

100g 1,59

Mittagstisch vom 14.09. bis 19.09.2026



Die ganze Woche

Deftige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika, Champignons und Zwiebeln

Portion 6,99

Frikadellenbrötchen

XXL-Größe

Stk. 3,00

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

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.