



Angebote vom 05.10. bis 09.10.2026

unsere Wurst der Woche

Fleischkäse

500g, in kleiner Alu-Backform

Stück 6,50

aus unserer Fleischtheke

Ochsen-Bäckchen

vom unseren Premium-Weideochsen, eine butterzarte Spezialität

100g 2,89

Geflügelgyros

mit magerem Geflügelfleisch, gut gewürzt, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g 1,59

unsere Wurstspezialitäten

Pikante Puszta-Krakauer

mit Paprika, Peperoni und grünem Madagasker-Pfeffer

100g 1,69

Gourmet-Backschinken

natur, im eigenen Saft gegarter Kochschinken

100g 2,79

Leberwurst gold

mit Kalbfleisch, sahnig im Geschmack, streichzart & cremig

100g 1,99

Mortadella-Aufschnitt

alle unsere beliebten Sorten

100g 1,89

Deutscher Butterkäse

halbfester Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

100g 1,79

Geflügelsalat

Geflügelfleisch, mit Sahne & süßen Früchten, mit Süßungsmitteln

100g 1,89

Mittagstisch vom 05.10. bis 09.10.2026



Die ganze Woche

Schnittbohneeneintopf

nach Meister Hahns Spezialrezept

Portion 6,99

Fleischwurst-Brötchen

mit unserer besten Schinkenfleischwurst reich belegt

Stk. 2,80

MO Maccaroni-Auflauf

Maccaroni-Auflauf überbacken, mit Hackfleisch, Zucchini und Tomaten

Portion 8,50

DI Gyros aus Hähnchenfilet

dazu Reis und Zaziki

Portion 7,20

MI Hähnchen-Curry

Hähnchen-Curry mit Reis, zartes Hähnchenfilet mit sahnig-fruchtiger Currysoße

Portion 8,20

DO Chili con Carne

mit viel Rinderhackfleisch, dazu Reis

Portion 9,70

FR Panierte Schollenfilets

mit Kartoffelsalat

Portion 11,50

Unsere Buffetempfehlung

Bayrisches Schmankerlbuffet

Kaltes Buffet: Bauernschinkenplatte mit Radi, Fleischpflanzerl mit Krautsalat gefüllt, Kümmel-Krautsalat, Laugengebäck mit Obatzda und Kräuterbutter sowie Wurstsalat mit Käse und deftiger Speck-Kartoffel Salat.

Heißes Buffet: Leberkäse mit geschmorten Zwiebeln, Schweinebraten mit Schwarzbier Soße, Weißwurst mit süßem Senf, dazu geschmorter Wirsing mit Speck und Zwiebeln, Rosenkohl in Butter geschwenkt, hausgemachter Kartoffelstampf mit Butter sowie Schupfnudeln.

Dessert: Bayrische Creme mit frischen Früchten.

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

Lassen Sie sich von unserem erfahrenen Chefkoch Frank Röder persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01



pro Person

25,50

Au Backe!



Unbeschreiblich lecker: Ochsenbäckchen – butterzarte Spezialität vom irischen Weideochsen. Ein Schmorge – richt vom Allerfeinsten.

Lassen Sie sich von dem einzigartigen Geschmack und der unvergleichlichen Zartheit begeistern.

Schmeckt hervorragend zu Wurzel – gemüse, Pilzen und Kartoffelstampf.

Guten Appetit,
Ihr Metzgermeister

Jürgen Kalin



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 05.10. bis 09.10.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Hähnchenkeulen

mit Rückenstück, HKL A

kg 3,99

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweinelsachsbraten

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.

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

