Gutes frisch vom Metzger

Jetzt ist die beste Zeit für Kohl, Hülsenfrüchte und Wurzelgemüse. Unsere Eintöpfe gibt es zwar das ganze Jahr über, aber Hand aufs Herz: Wenn die Tage kürzer werden und der Morgen mit grauen Aussichten beginnt, dann schmecken sie doch am allerbesten. Ob Wirsingeintopf oder -rouladen, Erbsen- oder Möhrensuppe – das macht warm ums Herz. Und neben Löfel für Löfel Wohlgefühl liefern unsere Eintöpfe reichlich Mineralstofe, Eiweiß und Ballaststofe.

Unsere guten Wurst- und Fleischeinlagen wecken die Hausmannskost erst so richtig auf!

Kommen Sie vorbei: In unserer Kühltheke inden Sie immer eine Auswahl hausgemachter Eintöpfe zum Mitnehmen. Und unser „Eintopf der Woche“, können Sie direkt bei uns ge - nießen.

Schlemmen Sie sich einfach durch unser Angebot – und wenn’s eine Extra-Wurst oder ’ne Scheibe Kassler mehr sein darf, sagen Sie einfach Be - scheid.

Ihr Metzgermeister

Lassen Sie sich verwöhnen:

Unsere Hausmannskost mit bester Fleisch- und Wursteinlage!

Meine Auswahl vom 13.10. bis 18.10.2025

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Bratwurstschnecke 100g 1,29

am Spieß, zum Braten oder Grillen

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweinelachsbraten 100g 0,99

~~mager zugeschnitten~~

Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen Portion 1,90

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10	0209/13 71 57	Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27*	0209/27 27 47
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37	0209/12 03 42 23	Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28	0209/14 24 33
Gelsenkirchen – Hochstraße 18	0209/ 3 06 12	Gladbeck – Horster Straße 2	02043/9 87 06 01
		Herten – Rathausgalerien **	02366/88 72 68

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

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 Mettwürstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.

Angebote vom 13.10. bis 18.10.2025

unsere Wurst der Woche

frische Zwiebelmettwurst — Stk 2,79
fettarme Leichtkost mit dem tollen, würzigen Geschmack, Stück 150g, 18,60€/kg

aus unserer Fleischtheke

Ochsen-Bäckchen — 100g 2,49
vom unseren Premium-Weideochsen, eine butterzarte Spezialität

Geflügelgyros — 100g 1,59
mit magerem Geflügelfleisch, gut gewürzt

unsere Wurstspezialitäten

Frankfurter Mettwürstchen — 100g 2,19
im Saitling, frisch aus dem Rauch, mit Gold prämiert

Heidekatenschinken — 100g 3,99
Kernstück ("Pape"), kräftig geräuchert

Schweineleberwurst — 100g 2,19
fein zerkleinert, über Buchenholz geräuchert

Münsterländer Mett — 100g 1,79
extra deftiges Frühstücksfleisch im Aspikmantel

Deutscher Butterkäse — 100g 1,59
halbfester Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

Rindfleischsalat — 100g 1,99
mit Paprika, Zwiebel und Tomate

Mittagstisch vom 13.10. bis 18.10.2025

Die ganze Woche

Möhreneintopf — Portion 6,70
mit herzhafter Einlage

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

MO Rinderrouladen — Portion 12,80
in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Klöße

DI Tortellini — Portion 9,70
in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

MI Frische Bratwurst — Portion 9,60
mit brauner Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

DO Putengeschnetzeltes — Portion 9,00
in Curryrahmsoße, dazu Butterreis

FR Serbisches Reisfleisch — Portion 8,00
vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

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 Schlupfnudeln.
Dessert: Bayrische Creme mit frischen Früchten.

pro Person **23,50**

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

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