

# Gönnen Sie sich was Gutes!

Unsere Hausmannskost ist der wahre Dauerbrenner in unserem Sortiment. Aus gutem Grund: Wir verwenden nur die besten Zutaten und halten uns an traditionelle Rezepturen, die unseren Eintöpfen ihren einzigartigen Geschmack verleihen.

Die meisten Eintöpfe sind nicht nur köstlich, sondern auch gesund!

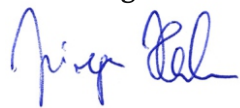
Gerade vom Grünkohl weiß man, dass er reich an Vitaminen, Folsäure, Kalzium und Kalium ist.

Die Kombination aus Antioxidantien, Ballaststoffen und Kalium in Grünkohl kann nebenbei die Herzgesundheit unterstützen.

Wir bieten unsere Eintöpfe in praktischen Schläuchen an, die sich im Nu erwärmen lassen und Ihnen eine vollwertige, sättigende Mahlzeit bieten.

In diesem Sinne, gönnen Sie sich viele wohltuenden Momente

Ihr Metzgermeister




Unsere Eintöpfe: wie früher mit ganz viel Liebe gekocht!



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 - Bahnhofstraße 28  
Gladbeck - Horster Straße 2  
Herten - Rathausgalerien \*\*

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 12.10. bis 17.10.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

## Bratwurstschnecke

100g 0,89

am Spieß, zum Braten oder Grillen, vor dem Verzehr durcherhitzen

Unser Wochenende ab Donnerstag

## frischer Schweinenacken

100g 0,89

ohne Knochen, ideal für einen zünftigen Salzbraten

Freitag ist Frikadellentag

## Party-Frikadellen

Portion 1,90

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

## 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 12.10. bis 17.10.2026

### unsere Wurst der Woche

#### Braunschweiger

mittelfeine Schmierwurst, mit einem Hauch Knoblauch, kg 13,15€  
Stk. 2,50

### aus unserer Fleischtheke

#### Maishähnchenfilet

von den Brustfilets, mit Mais gefütterter Hähnchen

100g 1,99

#### Wirsingrouladen

mit leckerer Füllung, gefroren getaut, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g 1,39

### unsere Wurstspezialitäten

#### Chili-Frankfurter

mit echten Habanero-Chili

100g 2,19

#### Südtiroler Schinkenspeck

mit Kräutern und kleiner Fettkante

100g 3,59

#### Chili-Leberwurst

feine Leberwurst mit groben Chili-Flocken, 500g Stücke

100g 2,19

#### Kalbfleischwurst

mit Kalbfleischanteil

100g 1,89

#### Leerdamer

Schnittkäse, 45% Fett i.Tr.

100g 1,79

#### Bayrischer Wurstsalat

mit Essig & Öl angemacht, mit Süßungsmitteln

100g 1,49

Mittagstisch vom 12.10. bis 17.10.2026



### Die ganze Woche

#### Linseneintopf

mit Einlage

Portion 6,99

#### Ganzes Mettbrötchen

mit Metzgermeister Hahns bestem Mett reich bestrichen

Stk. 2,60

#### 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

#### Unser Gänsetaxi

mit der frisch vom Metzger sous-vide gegarten Gans, ein herausragendes saftig-zartes Geschmackserlebnis.

**Gans und Beilagen:** eine knusprige Gans (auf Wunsch auch schon tranchiert), gefüllt mit Äpfeln und Orangen - Apfelrotkohl - Kartoffelklöße und eine selbstgezogene Sauce, die mit vielen Gänseteilen, edlen Gewürzen, Rotwein und vielen weiteren guten Zutaten über 12 Stunden lang reduziert wurde.  
**Dessert:** gefüllter Bratapfel.

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



ausreichend für  
4-5 Personen

149,90