

So kocht der Pott!

Im Ruhrgebiet wird nicht lange gefackelt – hier kommt ehrliches, bodenständiges Essen auf den Tisch. Deftig, herzhaft und mit viel Geschmack, denn gutes Essen ist hier keine Nebensache, sondern geprägt von der Malocher-Tradition. Nicht schickimicki, sondern authentisch und mit Herzblut gemacht. Ob warm oder kalt; herzhafter Fleischkäse im Brötchen oder unsere Bockwurst-Kartoffelsalat-Kombi – im Pott weiß man: Essen macht satt **und** glücklich!

Diese Woche haben wir eine ganze Leckerschmecker-Parade im Angebot – Probieren Sie sich durch: so schmeckt der Pott!



Frisches Mett auf knackigem Brötchen! Fleischkäse schön dunkel ausgebacken und Bockwürstchen mit Kartoffelsalat – unsere hausgemachten Glücksmacher diese Woche im Angebot. Alles lecker, alles frisch vom Metzger.

Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 19.10. bis 24.10.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

frisches Mett

fürs leckere Brötchen, vor dem Verzehr durcherhitzen

100g **0,89**

Unser Wochenender ab Donnerstag

Schweinefilet-Spitzen

das Beste vom Schwein

100g **1,69**

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
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





Angebote vom 19.10. bis 24.10.2026

unsere Wurst der Woche

Schinkenfleischwurst

unsere Beste – mit oder ohne Knoblauch, Stück 400g

Stk. 5,29

aus unserer Fleischtheke

Kalbskotelett

für Kenner, schön saftig

100g 3,29

Steinpilzpfännchen

mit magerem Schweinefilet und Steinpilzen in herbstlicher Marinade

100g 1,79

unsere Wurstspezialitäten

Wienerle Würstchen

5 Stück a 50g

Beutel 4,99

Steiger-Schinken

der rustikale Kochschinken im groben Netz, herzhaft geräuchert

100g 2,99

Pfeffersäckchen

pikant, mit grünem Madagaskarpfeffer, im Säckchen gefüllt

100g 2,29

Schweinebraten

saftiger Braten aus eigener Herstellung

100g 2,99

Holland Gouda, jung

jung & mild, Schnittkäse mit 48% Fett i.Tr.

100g 1,39

Eiersalat

mit Spargel und Champignons

100g 1,39

Mittagstisch vom 19.10. bis 24.10.2026



Die ganze Woche

Erbsensuppe mit Einlage

nach Meister Hahns Spezialrezept

Portion 6,99

Schaschlik

mit Zwiebeln, in Paprikasoße

Portion 4,95

MO Bauern-Omelett

mit Zwiebeln, Kochschinken, Bratkartoffeln und Speck

Portion 8,50

DI Puten-Schaschliktopf

mit Zwiebeln und Paprika, dazu Salzkartoffeln

Portion 10,20

MI Pasta mit Putenbrust

in Sahnesoße mit Champignons

Portion 9,00

DO Sauerbraten-Gulasch

mit Eierspätzle

Portion 10,30

FR Herings-Stipp

mit Pellkartoffeln

Portion 8,10

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