

Herzhaft. Heimat. Handgemacht.

Unsere Angebote im Zeichen von Wohlgefühl und Genuss: Dicke Rippe für den Eintopf, wie ihn schon Oma gekocht hat. Rosmarinbraten – schön saftig, mit durchwachsenem Speck und kräftiger Marinade. Oder unser Zürcher Geschnetzeltes aus feinem Kalbleisch? Geht immer, macht glücklich. Und unser Salzbraten aus frischem Schweinenacken zeigt, was Fleisch wirklich kann. Ehrlich, deftig, gut.

Dazu passen die Klassiker der Saison: Rotkohl, Wirsing, Weißkohl oder Rosenkohl – ordentlich Geschmack, ordentlich Wumms.

Denn bei uns geht's nicht nur ums Essen. Es geht ums Wohlfühlen, ums Runterkommen, ums Stückchen Glück nach einem langen Tag. Gute Küche, ehrliches Handwerk – dafür stehen wir.

Guten Appetit wünsche Metzgermeister



Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 26.10. bis 31.10.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

geräucherte Rippe

100g 0,69

goldgelb über Buchenholz geräuchert – auch als Dicke Rippe „natur“
ungeräuchert im Angebot!

Unser Wochenender ab Donnerstag

Tafelspitz

100g 2,99

zart gereift von Hahns Premium-Weideochsen

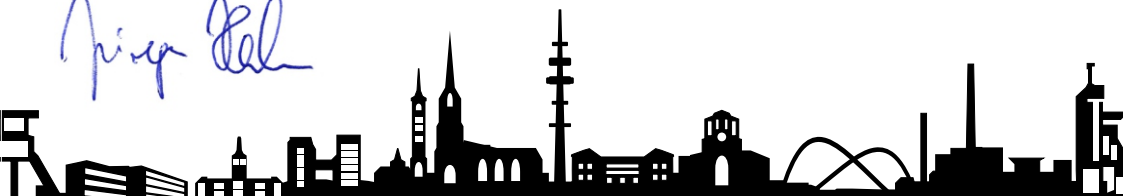
Freitag ist Frikadellentag

Party-Frikadellen

nach unserer Hausrezeptur, vier Stück á ca. 35g

Portion 1,90

Jürgen Kalin



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



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 26.10. bis 31.10.2026

unsere Wurst der Woche

Grünkohl mit Mettwurst

nordisch-deftig, im 400g Schlauch

Stück 3,59

aus unserer Fleischtheke

Kalbsleber

mit besonders viel Vitamin A

100g 2,19

Mexiko-Pfanne

mit Schweinefleisch, Mais, Kidneybohnen und Zwiebeln

100g 1,49

unsere Wurstspezialitäten

Lufttrockne Mettwurst

im Ring, aus hauseigener Herstellung, ca. 200g

100g 26,90

Serrano Schinken g.g.A.

12 Monate gereifte Spitzenqualität, herrlich nussig im Geschmack

100g 4,59

Wintertraum

feinste Leberwurst mit grünem Madagaskar-Pfeffer und Preiselbeeren

100g 2,19

Putengrillbraten

der leckere Bratenaufschnitt, extra mager

100g 2,99

Appenzeller-Käse

halbhardter Schnittkäse, 50% Fett i.Tr.

100g 1,99

Gabelrollmöpfe

marinierter, ausgenommener, entgräteter Hering ohne Kopf u. Schwanz, mit Süßungsmitteln

100g 2,39

Mittagstisch vom 26.10. bis 31.10.2026



Die ganze Woche

Grünkohl

deftiger Eintopf mit Mettwurst

Portion 6,99

Rühreibrötchen

mit Speck und Zwiebeln

Stück 2,80

MO Geschmorte Kohlroulade

mit Kartoffelpüree und brauner Soße

Portion 9,20

DI Szegediner Gulasch

mit Sauerkraut und Eierspätzle

Portion 10,30

MI Königsberger Klopse

in Sahnesoße mit Kapern, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln

Portion 10,30

DO Nudelaufbau

mit Blumenkohl

Portion 7,00

FR Schweineschnitzel

überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu drei Röstiecken

Portion 10,10

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