Die fantastischen Vier:



Handwerklich hergestellt mit dem bekannten frisch-würzigen Geschmack in unserem Betrieb in Gelsen-kirchen-Erle!



Schmierwurst, Leberwurst, Zwie-beling oder Zwiebelmett?
Sie können sich nicht entscheiden?
Müssen Sie auch nicht.
Bei uns bekommen Sie gleich alle vier Kundenlieblinge – fein abge-schmeckt, frisch zubereitet und in praktischen 50-Gramm-Portionen.
Perfekt zum Probieren, Teilen oder einfach für den kleinen Genuss zwischendurch.
Glück auf,
Ihr Metzgermeister

Jürgen Stahn



Unsere Filialen finden Sie hier:

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

* ausschließlich Wocheneintopf ** ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

handwerk · herzblut · heimat
FRISCH VOM METZGER
Jürgen Stahn

Gutes frisch vom Metzger

handwerk · herzblut · heimat
FRISCH VOM METZGER
Jürgen Stahn

Meine Auswahl vom 02.11. bis 07.11.2026

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Stielkotelett
vom Premium-NRW-Schwein
100g 0,69

Unser Wochenender ab Donnerstag

Goulasch
gemischt, vom Schwein & Rind
100g 1,39

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

Angebote vom 02.11. bis 07.11.2026

unsere Wurst der Woche

Die fantastischen Vier — Pkg 4,44
Schmierwurst, Leberwurst, Zwiebling, Zwiebelmett in 50g Portionspackungen

aus unserer Fleischtheke

Spare-Ribs "Texas" — 100g 1,59
für den Backofen vorgegart, mit würziger Texas-Marinade, vor dem Verzehr durcherhitzen

Zürcher Geschnetzeltes — 100g 1,99
aus zartem Kalbfleisch, mit Champignons, in Rahmsauce

unsere Wurstspezialitäten

Wiener Würstchen — 100g 1,99
im zarten Saitling geräuchert, knackig im Biss

Premium-Kochschinken — 100g 2,29
nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

Zwiebelmettwurst — 100g 1,99
fettarme Leichtkost mit dem tollen, würzigen Geschmack

geräuchertes Schweinefilet — 100g 1,99
goldgelb heiß geräuchert

Pikantje — 100g 1,69
der herzhafte Holländer Schnittkäse, 48% Fett i.Tr

Fleischsalat — 100g 1,29
mit Gurkenstreifen, mit Süssungsmitteln

Mittagstisch vom 02.11. bis 07.11.2026

Die ganze Woche

Deftige Gulaschsuppe — Portion 7,99
mit Rindfleisch, Paprika, Champignons und Zwiebeln

Frikadelle mit Krautsalat — Stück 3,30
XXL-Größe,nach Oma Ursels Hausrezept

MO Schaschlik — Portion 8,55
mit Paprikasoße, dazu Gemüsereis

DI XXL-Metzgerfrikadelle — Portion 8,60
mit brauner Sauce, Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln

MI Hähnchenschenkel — Portion 6,70
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

DO Spaghetti Bolognese — Portion 7,20
mit Tomatensauce mit reichlich Hackfleisch

FR Wurstgulasch — Portion 9,50
mit Zwiebeln und Paprika, dazu drei Rösti-Ecken

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.

ausreichend für 4-5 Personen
149,90

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