

# Die fantastischen Vier:

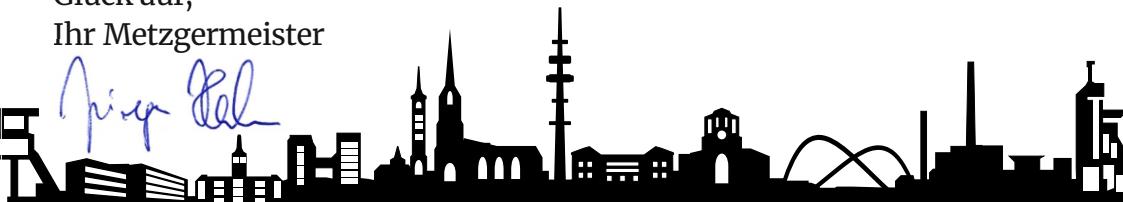


Handwerklich hergestellt mit dem bekannten frisch-würzigen Geschmack in unserem Betrieb in Gelsenkirchen-Erle!

Schmierwurst, Leberwurst, Zwiebelnacken oder Zwiebelmett?  
Sie können sich nicht entscheiden?  
Müssen Sie auch nicht.

Bei uns bekommen Sie gleich alle vier Kundenlieblinge – fein abgeschmeckt, frisch zubereitet und in praktischen 50-Gramm-Portionen. Perfekt zum Probieren, Teilen oder einfach für den kleinen Genuss zwischendurch.

Glück auf,  
Ihr Metzgermeister



Unsere Filialen finden Sie hier:

Gelsenkirchen – Karl-Meyer-Straße 10 0209/13 71 57  
Gelsenkirchen – Ewaldstraße 37 0209/12 03 42 23  
Gelsenkirchen – Hochstraße 18 0209/ 3 06 12

Gelsenkirchen – Dessauer Straße 27\* 0209/27 27 47  
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28 0209/14 24 33  
Gladbeck – Horster Straße 2 02043/9 87 06 01  
Herten – Rathausgalerien \*\* 02366/88 72 68

\* ausschließlich Wocheneintopf \*\* ohne Frischfleisch, ohne Tagesmenü

# Gutes frisch vom Metzger



Meine Auswahl vom 01.12. bis 06.12.2025

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

## Nackenkotelett

mit Knochen, vom Premium-NRW-Schwein

100g 0,79



Unser Wochenender ab Donnerstag

## Schweinelachsbraten

mager zugeschnitten

100g 0,89

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 01.12. bis 06.12.2025

**unsere Wurst der Woche**

**Die fantastischen Vier**

Schmierwurst, Leberwurst, Zwiebling, Zwiebelmett in 50g Portionspackungen, kg 22,20

Pkg 4,44

**aus unserer Fleischtheke**

**Flugentenbrust-Filets**

frisch, Herkunft Frankreich, je 2 Stk. vacuum verpackt

100g 1,95

**Kalbskotelett**

für Kenner, schön saftig

100g 3,29

**unsere Wurstspezialitäten**

**Wiener Würstchen**

im zarten Saitling geräuchert, knackig im Biss

100g 1,99

**Premium-Kochschinken**

nach alter Väter Art hergestellt, unter 7% Fett

100g 2,29

**Schmierwurst grob**

grob zerkleinert, mit ganzem Kümmel, über Buchholz geräuchert

100g 2,29

**Schweinebraten**

saftiger Braten aus eigener Herstellung

100g 2,99

**Deutscher Butterkäse**

halbfester Schnittkäse, 48% Fett i.Tr.

100g 1,79

**Speck-Kartoffelsalat**

mit Speck & Zwiebeln, mit Süßungsmitteln

100g 1,39

Mittagstisch vom 01.12. bis 06.12.2025

**Die ganze Woche**

**Möhreneintopf**

mit herzhafter Einlage

Portion 6,99

**Leberkäs-Semmel**

gebratener Fleischkäse im Kaiserbrötchen

Stück 3,00

**MO Rinderrouladen**

in brauner Soße, gefüllt, dazu Apfelschinken und Klöße

Portion 13,80

**DI Tortellini**

in Schinken-Sahnesauce, dazu Brokkoli

Portion 10,00

**MI Frische Bratwurst**

mit brauner Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

Portion 10,00

**DO Putengeschnetzeltes**

in Curryrahmsoße, dazu Butterreis

Portion 9,70

**FR Serbisches Reisfleisch**

vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis

Portion 8,50

**Unsere Buffetempfehlung**

**Unser Gänsetaxi**

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

**Gans und Beilagen:** eine knusprige Gans (auf Wunsch auch schon tranchiert), gefüllt  
mit Äpfeln und Orangen - Apfelschinken - 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 Marcel  
Drees persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01



ausreichend für  
4-5 Personen

149,-