

Die fantastischen Vier:



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



Schmierwurst, Leberwurst, Zwiebeling 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

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 – Dessauer Straße 27*
Gelsenkirchen – Bahnhofstraße 28
Gladbeck – Horster Straße 2
Herten – Rathausgalerien **

0209/27 27 47
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 01.12. bis 06.12.2025

Unser Wochenstarter von Montag bis Mittwoch

Nackenkotelett

mit Knochen, vom Premium-NRW-Schwein

100g **0,79**

Unser Wochenende 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 Mettwurstchen, 10x45gr Bündel:	9,99 €/Bd.



Angebote vom 01.12. bis 06.12.2025

Mittagstisch 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

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 Apfelrotkohl 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 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 Marcel Drees persönlich beraten. Einfach anrufen: 0209/177 54 01



ausreichend für
4-5 Personen

149,-