

METZGEREI hamm

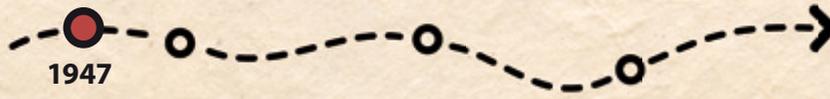
125 JAHRE

TRADITIONSUNTERNEHMEN SEIT 1899



FEBRUAR 2024

1899



1947

2024

WIR SIND HAMM

1947. FRAUENPOWER

FRAUENPOWER.2024



Nachdem Phillip und Margarete Hamm das Geschäft in der Kreuzstraße in Weiterstadt übernommen hatten, wurde 1952 der alte Metzgerladen durch einen Neubau mit größerem Laden ersetzt. Die Landwirtschaft, Viehzucht und Ackerbau, wurde allmählich aufgegeben und man konzentrierte sich auf die Produktion und den Verkauf von Wurstwaren. Heute wird diese Tradition weitergeführt, Opa Phillips Paprikawurst und viele andere Wurstwaren werden immer noch nach den alten Rezepten hergestellt.

In den 2019 neu gestalteten Verkaufsräumen in Griesheim sorgen heute 12 top ausgebildete Verkäuferinnen für den reibungslosen Ablauf. Mit ihrer Zusatzausbildung zum Fleischsommelier stehen Filialleiterin Nicole Bender und Gabi Hamm kompetent allen Fragen im Bereich New Cuts, Fleischveredelung usw. zur Verfügung. In unserem Selbstbedienungsrestaurant können unsere Gäste reichhaltige Angebote von Frühstück, Mittagessen, Livecooking mit Pasta und Burger genießen. Kommen Sie vorbei und erleben Sie die NEUE METZGEREI.



TAGESMENUE

PROBIEREN SIE
DOCH MAL UNSERE

TAGESSUPPE

MIT BRÖTCHEN 4,00 €



29.01. bis 02.02.2024

Montag, 29.01.

3 Rostbratwürstchen mit Riesling-Sauerkraut und Püree 7,50 €
Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf 6,50 €

Dienstag, 30.01.

Geflügelfrikassee mit Champignons und Reis..... 8,00 €
Gratinierte Spinatknöpfe mit Salat 6,50 €

Mittwoch, 31.01.

Rinderroulade mit Steckerübgemüse und Spätzle 9,50 €
Spaghetti mit Gemüseragout 6,50 €

Donnerstag, 01.02.

Entenbrust in Orangensoße Rosenkohl und Spätzle 12,50 €
Gebackener Schafskäse, Ofengemüse und Reis..... 7,50 €

Freitag, 02.02.

Kabeljau auf Steckerübgemüse und Salzkartoffeln 9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 7,50 €

05.02. bis 09.02.2024

Montag, 05.02.

Putengulasch mit Reis und Salat 8,50 €
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat 6,50 €

Dienstag, 06.02.

Wildbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree..... 9,50 €
Spinat-Quinoa-Pfanne mit Pinienkernen 6,50 €

Mittwoch, 07.02.

Gänsebrust in Bratenjus mit Kartoffelgratin und Salat 12,50 €
Rigatoni mit Tomatensauce und Bergkäse gratiniert 6,50 €

Donnerstag, 08.02.

Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 8,00 €
Waldpilzpfanne mit Reis 6,50 €

Freitag, 09.02.

Spaghetti mit Schrimps, Blattspinat und Knoblauch 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 7,50 €

12.02. bis 16.02.2024

Montag, 12.02.

Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 8,00 €
Rigatoni mit Gorgonzolasauce und Rote-Bete-Salat 7,00 €

Dienstag, 13.02.

Hackbällchen in Tomatensauce mit Reis und Salat 8,00 €
Pilzpfanne mit Semmelknödel und Salat 6,50 €

Aschermittwoch, 14.02.

Hackbraten vom Wild mit Bratenjus, Kartoffelpüree und Salat .. 9,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 7,50 €

Donnerstag, 15.02.

Wildbraten mit Nudeln und Salat 9,50 €
Erbsensuppe mit Wurzelgemüse und Brötchen 6,00 €

Freitag, 16.02.

Forelle gebacken, mit Rieslingsauce und Salzkartoffeln 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 7,50 €

19.02. bis 23.02.2024

Montag, 19.02.

Hähnchenbrust in Erdnuss-Sauce dazu Reis und Salat 8,50 €
Penne mit Bärlauchpesto und Parmesan 7,00 €

Dienstag, 20.02.

Geschnetzeltes (S) mit Salzkartoffeln und Salat 8,00 €
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese 6,50 €

Mittwoch, 21.02

Jägersgulasch vom Wild mit Eierknöpfe und Karottengemüse 9,50 €
Quarkknödel mit Vanillesauce 6,00 €

Donnerstag, 22.02.

Grillschinken mit Spätzle und Balsamicomöhren 8,50 €
Linsenchili mit Reis 6,50 €

Freitag, 23.02.

Lachs-Spinat-Lasagne 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,50 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 7,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 7,50 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

ANGEBOTE

25.01. bis 28.02.2024

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

New York Chili Cheese Bratwurst100g 1,88 €

SONNTAGSBRATEN

Rindertafelspitz von der deutschen Färs100g 1,68 €

Kalbsschnitzel natur100g 1,88 €

Rinderhackfleisch frisch gewolft100g 0,98 €

Petit Tender von Jacks Creek100g 1,88 €

Wildschweingeschnetzeltes aus der Keule100g 1,68 €
mit Pilzen, Lauchstreifen und Karotten

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Hausmacher Aufschnitt100g 1,28 €
gemischt

Leberwust Thüringer Art „hammgemacht“100g 1,88 €
mit original Thüringer Majoran

Hybridaufschnitt von der Pute100g 1,88 €
mit Rapsöl ohne tierische Fette

Wildsalami am Stück für die Brotzeit am Abend100g 2,48 €
Unser Wild kommt aus den Revieren Darmstadt, Nauheim und Wolfkehlen

AUS UNSERER SALATBAR

Rindfleischsalat nach Oma Heidis Rezept100g 1,48 €

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Wilde Hilde100g 2,99 €
Rahmkäse 60% Fett i.T



FASCHINGS-KNALLTÜTE

Paket:

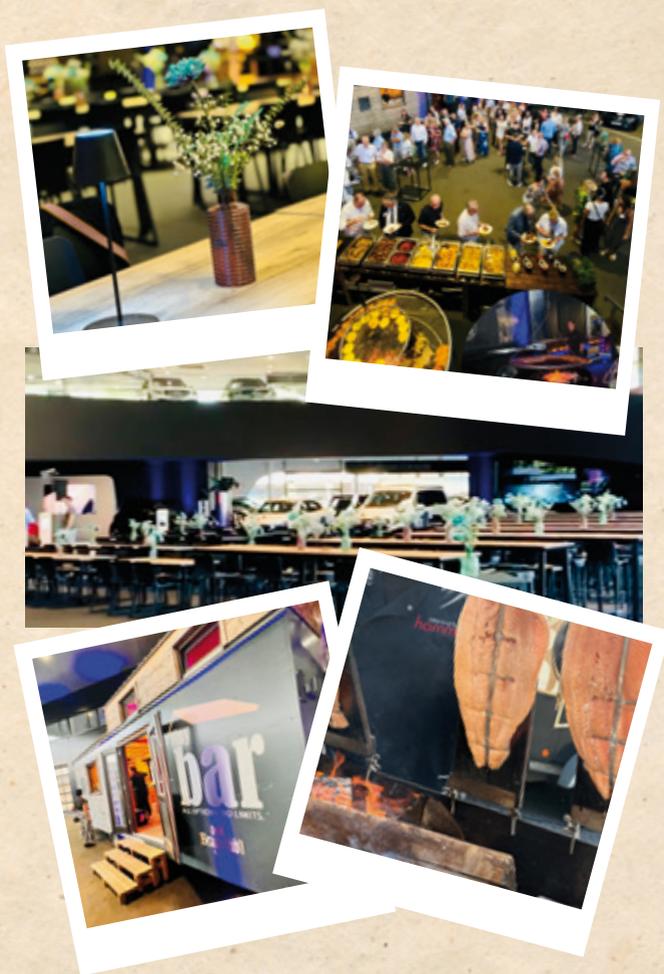
2 geräucherte Bratwürstchen,
200g frisches Mett,
2 Kotelette,
200g Fleischsalat



10 €

KUNDENEVENT

Ein exklusives BBQ-Event für 250 Gäste bietet eine lockere Atmosphäre, um Kontakte zu knüpfen und zu netzwerken. Hochwertige Fleischspezialitäten frisch vom Grill machen das Event zu einem unvergesslichen Erlebnis. Erfrischende Getränke dürfen dabei natürlich auch nicht fehlen, unsere TinyBar ist dafür immer ein besonderes Highlight.



EVENTS

im  **GENUSS.WERK**
by hamm



STEAK-TASTING

STEAK-KULTUR. MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

Fleischsommelier Thimeo Hamm und Küchenchef Steffen Hamm erläutern Ihnen in lockerer Atmosphäre die verschiedenen Fleischteile, welche neuen Cuts im Trend liegen, welche innovativen Fleischveredlungstechniken es heute mittlerweile gibt.

KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 155 € inklusive Speisen und Getränke

Termine: 19.04.2024 / 21.09.2024 / 11.10.2024 / 15.11.2024

WURSTEL-KURS

MIT ECHTEM INSIDERWISSEN ZU PUNKTEN

Wurst machen ist nur schwer, wenn Mann nicht weiß wie. Gemeinsam mit Metzgermeister Thimeo und Matthias Hamm werden die Teilnehmer das Handwerk mit viel Spaß kennenlernen.

KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 130 € inklusive Speisen und Getränke, Teilnahmezertifikat und Wurstpaket

Termin: 12.10.2024 / 16.11.2024

WILD – DIREKT AUS DER NATUR

Wir, Matthias, Steffen und Thiemo Hamm, sind begeisterte Jäger und haben unser Hobby in unseren Beruf eingebunden. Unsere Leidenschaft für die Jagd und Wissenswertes zum Thema Wildfleisch möchten wir an unsere Kunden weitergeben. Es gibt kaum ein biologisch und nachhaltig wertvolleres Fleisch als Wildfleisch. Jedes Tier, das uns sein Leben geschenkt hat, muss wertgeschätzt werden.

Wildgulasch gemischt	21,00 € / kg
Wildschweinbraten	21,00 € / kg
Hirschbraten	32,00 € / kg
Edelgulasch vom Reh	30,00 € / kg
Edelgulasch vom Hirsch	32,00 € / kg
Edelgulasch vom Wildschwein	21,00 € / kg
Rehkeule mit Knochen	31,00 € / kg
Rehkeule ohne Knochen	41,00 € / kg
Rehrücken mit Knochen, ohne Silberhaut	50,50 € / kg
Rehrückenfilet ohne Silberhaut	67,00 € / kg



TAKE-away

Bowl **6,50 €**

Eisberg, Baby-Blattspinat, Rote Bete Couscous, Edamame-Salat, gebratene Kräuterseitlinge, gegrillte Hähnchenbrust, Grüne Sauce Dressing

Brötchen **3,50 €**

Dinkelbrötchen mit Hüttenkäse, Birne, Parmaschinken, Lollo



CATERINGBERATUNG

Hamm GmbH
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-0

HOTEL hamm***
Kreuzstraße 26
64331 Weiterstadt
Telefon 06150 10880

FILIALEN

GENUSS.WERK
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-16

MEAT & MORE
Schuchardstraße 1
64283 Darmstadt
Telefon 06151 151430

FRÜHSTÜCK BY HAMM

Lust auf ein leckeres Frühstück in gemütlichem Ambiente? Kommen Sie bei uns vorbei, unser Frühstücks-Service-Team Steffi, Monika und Hannah freuen sich auf Sie.

