



Angebote vom 26.10.2023 bis 03.01.2024

Wild auf Wild



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 in diesem Seminar weitergeben.

Es gibt kaum ein biologisch und nachhaltig wertvolleres Fleisch als Wildfleisch. Jedes Tier, das uns sein Leben geschenkt hat, muss wertgeschätzt werden.

Wir starten mit einem kurzen praktischen Teil (Zerlegung, neue Cuts fürs nächste BBQ usw.) danach verwöhnen wir Sie in unserem GENUSS.WERK mit einem 7-Gänge-Menü quer durch den heimischen Wald.

Termin: 19.01.2024

Beginn: 18:00 Uhr

Teilnahmegebühr: 145 €

Wasser, Softgetränke, Bier und

Wein sind im Preis mit inbegriffen.



STEAKTASTING

STEAK-KULTUR. MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN!

Metzgermeister und Fleischsommelier Thiemo Hamm erläutert Ihnen in lockerer Atmosphäre die verschiedenen Fleischteile, welche neuen Cuts im Trend liegen, welche innovativen Fleischveredlungstechniken es heute mittlerweile gibt.

Bei der Verkostung von Flank-Steak, Tomahawk Steak über DRY AGED T-Bone Steak bis zum edlen Wagyu-Steak erschmecken Sie dann diese Unterschiede. Weiter bieten wir Ihnen Spezialitäten vom Ibérico-Schwein und Flat Iron vom Rind an – ebenfalls ein besonderes Geschmackserlebnis!

KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 145 € inklusive Speisen und Getränke

Steaktasting: 20.01.2024 / 16.02.2024 / 15.03.2024 /

18 Uhr bis ca. 22 Uhr



WURST-KURS

Wurst machen ist nur schwer, wenn Mann nicht weiß wie. Gemeinsam mit Thiemo Hamm werden die Teilnehmer die letzte Bastion der Männlichkeit erstürmen, um beim nächsten Grillfest mit echtem Insiderwissen zu punkten.

Hessische Bratwurst, italienische Salsiccia, mediterrane Geflügelbratwurst, Wildbratwurst und Dosenbratwurst werden gemeinsam hergestellt und in die Därme bzw. Dosen abgefüllt.

Auf ihre Tauglichkeit für den Grill wird die Wurst direkt im Anschluss geprüft. Mit Grohe-Bier, Obstler und Kartoffelsalat. Als Trophäe und zum Beweis nimmt jeder Teilnehmer selbstgemachte Wurst mit zu Weib und Kind.

KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 125 € inklusive Speisen und Getränke, Teilnahmezertifikat und Wurstpaket

Termin: 17.02.24 / 02.03.24 / 16.03.24, 16 Uhr bis etwa 21 Uhr



ANGEBOTE

26.10. bis 29.11.2023



WOHER KOMMT DIE TRADITION DER MARTINSGANS?
Als sich der heilige Martin versteckte, um nicht zum Bischof geweiht zu werden, verriet ihn der Legende nach das Geschnatter von Gänsen. Aus diesem Grund gilt die Gans als eines seiner Heiligenattribute und es hat sich der Brauch entwickelt an diesem Tag ein Gänseessen zu veranstalten.

Ihre Martinsgans-Bestellung nehmen wir gerne in allen Filialen an!

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Kürbisbratwurst mit Schafskäse, Zimt und Zirtonengras ... 100g 1,88 €

Kasseler Rücken über Buchenholz geräuchert 100g 1,58 €

Rinderrouladen ungefüllt 100g 1,99 €

Rehrückenfiletsteak mariniert in Olivenöl und Wildgewürz 100g 4,68 €

Wild aus eigenem Revier Darmstadt und Nauheim

Wildschweinfilet Töpfchen in Sahnesauce 100g 1,98 €

Rehgulasch frisch 100g 2,28 €

je 500g vakuumiert

Rinderbraten aus der Nuss 100g 1,88 €

zum sous vide Garen und heiß angrillen oder zum Schmoren

NEW CUTS für Wintergriller

Picanha (Tafelspitz) vom Wildschwein 100g 2,28 €

eine vielseitige Delikatesse, im Ofen für ca. 1,5–2 Stunden auf 56 °C sous vide vorgaren, dann auf den 350°C heißen Grill für 2–3 Minuten von jeder Seite. Einmalig und Bio aus Darmstadt

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Aalrauchfilet vom Schwein mit Wachholdernote 100g 3,88 €
leicht geräuchert

Haselnusspastete 100g 2,19 €

Pastete aus bestem Schweinefleisch mit Nüssen, Orangen, Bratäpfeln

Winterpastete 100g 2,68 €

mit Gänseleber, Pistazien und gerösteten Kastanien

Jungschweinerücken vom Wolfskeherer Landschwein 100g 2,48 €

mit Rosmarin, sous vide gegart, fein aufgeschnitten fürs Brot oder als Vorspeise mit Thunfischsauce

Hubertusschmalz mit Kräutern oder Chili 100g 2,80 €

Gänseschmalz und Schweineschmalz gemischt

Thüringer Leberwurst 100g 1,88 €

jeden Donnerstag frisch aus dem Rauch

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Feigenfrischkäse „hammgemacht“ 100g 2,18 €

mit Feigen und Nüssen

RABIOLA 100g 2,55 €

aromatisch, würzig, 60 Tage gereift, 56% Fett i.Tr.

TAKE-away

Winterbowl

Winterlicher Salat | Rote Bete-Streifen | Apfel-Lauch-Salat | Gemüse-Graupen | Geräucherte Forelle | Preiselbeerdressing

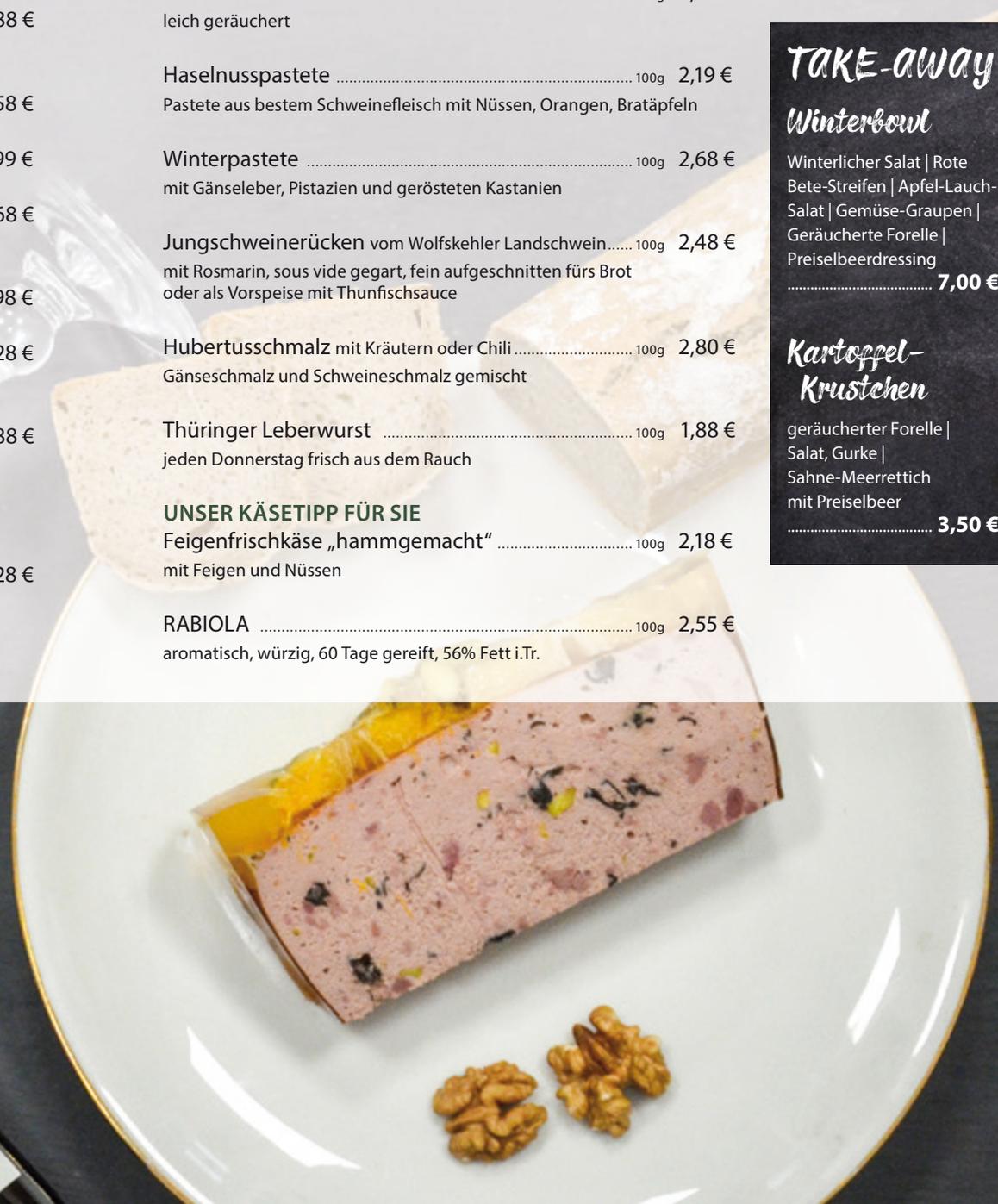
..... 7,00 €

Kartoffel-Krustchen

geräucherter Forelle | Salat, Gurke | Sahne-Meerrettich mit Preiselbeer

..... 3,50 €

METZGER
Schwarzriesling
trocken
2014



TAGESMENUE

30.10. bis 03.11.2023

Montag, 30.10.
Rehbraten in Jus mit Champignons und Kroketten ... 9,50 €
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne 6,50 €

Dienstag, 31.10.
Putenbraten in Rahmsauce, Karottengemüse
und Spätzle 8,00 €
Vegetarische Kürbis-Lasagne 7,20 €

Mittwoch, 01.11.
Spanferkel-Rollbraten, Semmelknödel, Bayrisch Kraut 7,50 €
Pffankuchen gefüllt mit Gemüse dazu Kräuterquark 6,50 €

Donnerstag, 02.11.
Hirschsteak mit Jus, Weinsauerkraut, Schupfnudeln 10,50 €
Penne mit Gorgonzolasauce und Salat 6,50 €

Freitag, 03.11.
Gedämpfter Lachs mit Shiitake-Pilzen in Sojasauce, Reis 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

06.11. bis 10.11.2023

Montag, 06.11.
Hähnchenragout auf Risi Bisi und Salat 8,00 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 6,50 €

Dienstag, 07.11.
Wildschweingeschnetzeltes mit Salzkartoffeln
und Brokkoli 8,80 €
Kürbis-Quiche mit Walnüssen und Salat 6,50 €

Mittwoch, 08.11.
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,80 €
Rigatoni mit Tomaten-Sahne-Sauce 6,50 €

Donnerstag, 09.11.
Kartoffelbratwurst vom Grill, Sauerkraut und Püree 6,80 €
Süßkartoffel-Blumenkohl-Curry mit Reis 6,50 €

Freitag, 10.11.
Bandnudeln in Curry-Shrimps-Sahne 8,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

13.11. bis 17.11.2023

Montag, 13.11.
Rinderfrikadelle mit Paprikasauce und Gemüse-Reis 8,00 €
Veggi-Pfanne mit Bratkartoffeln,
Gemüse und Schafskäse 6,50 €

Dienstag, 14.11.
Rehbraten mit Pilz-Kürbissauce und Schupfnudeln 9,50 €
Gratinierter Blumenkohl, Sesamkartoffeln und Sauce 6,50 €

Mittwoch, 15.11.
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,80 €
Kartoffelrösti mit Kräuter-Schmand und grünem Salat 6,50 €

Donnerstag, 16.11.
Apfelweinbraten mit Sauerkraut, Semmelknödel..... 7,50 €
Veggi-Maultaschen mit Tomatensauce und Salat 6,50 €

Freitag, 17.11.
Fischröllchen in Sahnesauce mit Reis 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

20.11. bis 24.11.2023

Montag, 20.11.
Putengeschnetzeltes mit Kürbis dazu Reis 7,80 €
Spinatspätzle mit Fenchelgemüse 6,50 €

Dienstag, 21.11.
Wildschweinfrikadellen mit Sauce, Stampfkartoffeln
und Brokkoli 8,00 €
Käseknödel mit Kräutersauce und Salat 6,50 €

Mittwoch, 22.11.
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,80 €
Gnocchi mit Wirsing-Tomaten-Sauce 6,50 €

Donnerstag, 23.11.
Wildschweinbraten mit Bratenjus und Spätzle 8,80 €
Polentataschen gefüllt mit Spinat und Käse dazu Salat 6,50 €

Freitag, 24.11.
Lachs gegrillt mit Limettensauce und Reis 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

27.11. bis 01.12.2023

Montag, 27.11.
Geschnetzeltes vom Wild, Preiselbeeren, Polenta .. 8,80 €
Spaghetti mit Linsenbolognese und Salat 6,50 €

Dienstag, 28.11.
Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Salat 8,00 €
Ofenkartoffel mit Schmand, gebackenem Schafskäse 6,50 €

Mittwoch, 29.11.
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,80 €
Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse 6,50 €

Donnerstag, 30.11.
Wildschnitzel mit Specksauce, Kürbis-Kartoffelpüree
und Salat 8,80 €
Überbackene Maultaschen mit Salat 6,50 €

Freitag, 01.12.
Fischfrikadellen mit Erdnusssauce und Reis 7,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

04.12. bis 08.12.2023

Montag, 04.12.
Hirschgulasch mit Spätzle und Salat 9,50 €
Gratinierter Blumenkohl mit Sesamkartoffeln
in Rahmsauce 6,50 €

Dienstag, 05.12.
Sauerbraten mit Wintergemüse und Salzkartoffeln 7,80 €
Rote Linsen-Gemüse-Kokos-Curry mit Reis 6,50 €

Mittwoch, 06.12.
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,80 €
Reibekuchen mit Apfelmus 6,50 €

Donnerstag, 07.12.
Hähnchen im Speckmantel mit Kürbispüree und Salat 8,00 €
Hokkaido-Kürbis in leichter Ingwersauce, dazu Reis 6,50 €

Freitag, 08.12.
Lachssteak auf Blattspinat mit Basmatireis 8,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

PROBIEREN SIE
DOCH MAL UNSERE

TAGESSUPPE

MIT BRÖTCHEN 4,00 €



Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

TAGESMENUE

11.12. bis 15.12.2023

Montag, 11.12.
Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 7,50 €
Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce
und Salzkartoffeln 6,50 €

Dienstag, 12.12.
Rehbraten mit Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli 9,50 €
Rigatoni mit Karotten-Mandel-Sauce und Salat 6,50 €

Mittwoch, 13.12.
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,80 €
Gemüse-Spinat-Lasagne 7,20 €

Donnerstag, 14.12.
Wildbratwurst mit Sauerkraut und Backofenkartoffeln 7,20 €
Spinatknödel mit Käsesauce und Salat 6,50 €

Freitag, 15.12.
Farfalle mit Flusskrebse und Brokkoliröschen 7,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

18.12. bis 22.12.2023

Montag, 18.12.
Wildschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat..... 8,80 €
Spaghetti mit scharfer Tomaten-Gemüse-Sauce 6,50 €

Dienstag, 19.12.
Hühnerfrikassee mit Erbsenreis 7,50 €
Maultaschen-Pfännchen mit Gemüse 6,50 €

Mittwoch, 20.12.
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,80 €
Möhren-Kokos-Curry mit Reis 6,50 €

Donnerstag, 21.12.
Wildgulasch mit Salzkartoffel und Rosenkohl 8,80 €
Kartoffel-Waldpilzaufguss und Salat 6,50 €

Freitag, 22.12.
Fischsuppe mediterran mit Brötchen 6,80 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

25.12. bis 29.12.2023

Montag, 25.12.
Feiertag
Dienstag, 26.12.
Feiertag

Mittwoch, 27.12.
Geflügelbraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 10,50 €
Pasta mit Gemüse Ragout 6,50 €

Donnerstag, 28.12.
Geschnetzeltes vom Schwein dazu Spätzle
und Karottengemüse 7,50 €
Gemüsebratling mit Kartoffelpüree
und Erdnussauce 6,50 €

Freitag, 29.12.
Fischragout mit Reis und Salat 8,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 6,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce .. 6,80 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 6,80 €

CATERINGBERATUNG

Hamm GmbH
Feldstraße 10
64347 Griesheim
Telefon 06155 8390-0

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

MEAT & MORE
Schuchardstraße 1
64283 Darmstadt
Telefon 06151 151430

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

Für Druckfehler keine Haftung, Änderungen vorbehalten.



METT ME ANYTIME – UNSER AUTOMAT HAT IMMER GEÖFFNET!

NEW



Willkommen bei unserem 24/7 Automat! Entdecken Sie unsere innovative Metzgerei, die rund um die Uhr geöffnet ist. Unser Automat steht vor dem Hotel hamm, Kreuzstraße 26 in Weiterstadt und bietet frische, handwerklich hergestellte Wurstwaren, Steaks und mehr. Egal, ob Tag oder Nacht, bei uns bekommen Sie Qualität und Bequemlichkeit. Bargeld und Karten werden akzeptiert. Besuchen Sie uns und genießen Sie die Zukunft des Fleischeinkaufs!

ANGEBOTE

30.11.23 bis 03.01.24



BRUNCH

Gemeinsam Essen. Den Tag mit vielen feinen Köstlichkeiten gemeinsam beginnen, entspannt genießen, anregend erzählen, im Anschluss vielleicht noch einen schönen Spaziergang planen – das fühlt sich an wie ein Kurzurlaub – und tut mindestens genauso gut. Grund genug, viel öfter zum Brunch einzuladen.

Alles was Sie dazu brauchen, finden Sie bei uns.

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Rote Bete Bratwurst vom Wild (Reh, Wildschwein) 100g 1,98 €
mit Röstzwiebeln

Kikok Hähnchenbrust gefüllt 100g 2,28 €
mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Salbei

Schweinefilet gefüllt mit Hack, Waldpilzen und Äpfeln 100g 1,88 €

Rindergulasch aus der Keule 100g 1,68 €
Tipp: Probieren Sie dazu unseren hammgemachten Fond

Dry Aged Roastbeef 6 Wochen am Knochen gereift 100g 4,80 €
ausgelöst, als Steak oder am Stück

Wildschweinkotelette mariniert 100g 1,88 €
Wild aus eigenem Revier Darmstadt und Lorch am Rhein

NEW CUTS für Wintergriller

Ibérico Kotelette 100% Pata Negra 100g 4,80 €

Dry Butter-Aged Roastbeef oder Rumpsteak 100g 4,98 €
7 Wochen gereift

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Haselnusspastete 100g 2,19 €
Pastete aus bestem Schweinefleisch mit Nüssen, Orangen, Bratäpfeln

Rehschinken gehobelt 100g 4,85 €
4 Wochen in feinen Gewürzen und Salz gereift

Geräucherte Gänsebrust „hammgemacht“ 100g 4,90 €
mit Orangenabrieb, aus dem Buchenholzrauch

Geräucherte Entenbrust gegart „hammgemacht“ 100g 4,20 €
mit Thymian und Rosmarin, aus dem Buchenholzrauch

Wildbratwurst geräuchert Wild aus eigenem Revier 100g 3,50 €

Lachs geräuchert „hammgemacht“ 100g 3,78 €

Gekräutertes Färsen Roastbeef sous vide gegart 100g 4,98 €
mit Thymian, Rosmarin und Salbei

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Schweizer Raclette würzig, 12 Wochen gereift, 48% Fett i.Tr. 100g 2,21 €

La Casera Löffelgorgonzola 48% Fett i.Tr. 100g 2,98 €
Weichkäse aus Kuhmilch und Gorgonzola, cremig zum Löffeln

TAKE-away

Power-Bowl

Feldsalat | Radicchio |
Sellerie-Mandarinen-
Walnussalat | Ebli |
Entenbrust |
Feigendressing

7,00 €

Kürbiskern- brötchen

Entenbrust | Feldsalat |
Sellerie | Orangenconfit

3,50 €





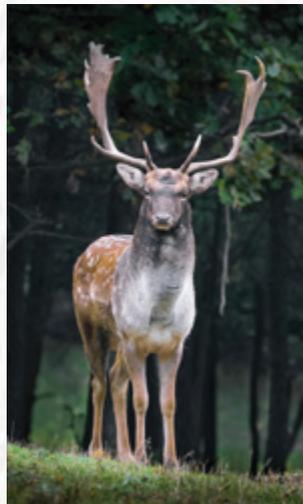
GEFLÜGEL & WILD – DIREKT AUS DER NATUR

Unser Geflügel beziehen wir vom Geflügelhof Ziegler aus dem Odenwald. Unser Wildfleisch stammt ausschließlich aus eigenem Revier Darmstadt, Nauheim und Lorch am Rhein. Es ist garantiert waidgerecht erlegt und nur die besten Stücke kommen in unsere Theke. Wir zollen jedem Tier den nötigen Respekt.

Gans (ca. 5 kg)	19,50 € / kg
Gänsekeule (ca. 400g) mit Knochen für 1 Person ...	34,90 € / kg
Gänsebrust (ca. 600g) mit Knochen für 2 Personen	34,90 € / kg
Flugente (1,6–3kg) (Frankreich), für 3-4 Personen ..	15,90 € / kg
Flugentenbrust Canard (ca. 250g) (m) (Frankreich) für 1 Person	25,90 € / kg
Entenkeule (ca. 300g) mit Knochen für 1 Person	16,80 € / kg
Pute frisch 5–18 kg	12,50 € / kg
Baby-Pute frisch (4–5 kg)	14,50 € / kg
Kikok-Hähnchen	14,00 € / kg



Wildgulasch gemischt	18,90 € / kg
Wildschweinbraten	18,90 € / kg
Hirschbraten	28,90 € / kg
Edelgulasch vom Reh	26,90 € / kg
Edelgulasch vom Hirsch	28,90 € / kg
Edelgulasch vom Wildschwein	18,90 € / kg
Rehrücken mit Knochen, ohne Silberhaut	45,50 € / kg
Rehkeule mit Knochen	27,90 € / kg
Rehrückenfilet ohne Silberhaut	62,50 € / kg
Rehkeule ohne Knochen	36,90 € / kg
Hasenkeule mit Knochen	15,90 € / kg
Hasenrücken, enthäutet, mit Knochen	29,90 € / kg



SILVESTERSPEZIALITÄTEN 15. BIS 31. DEZEMBER 2023

Schweinekammbraten gefüllt oder ungefüllt	100 g	1,38 €
Feinstes Raclette- & Fonduefleisch gemischt aus dem Filet	100 g	3,85 €
zu gleichen Teilen Schwein, Rind, Pute		
Fonduesaucen „hammgemacht“	100 g	1,48 €
Aioli-Kräuter-, Curry-Mango-, Cocktail-Sauce		
Feinstes Raclette & Fondue aus dem Schweinefilet	100 g	2,75 €
Feinstes Raclette & Fondue aus dem Rinderfilet	100 g	5,95 €
Feinstes Raclette & Fondue aus dem Kalbsfilet	100 g	5,95 €
Feinstes Raclette & Fondue aus dem Putenfilet	100 g	1,98 €
Gesalzenes	100 g	1,18 €
Brust, Leiterchen, Haspel, Bauch, zum Kochen in Sauerkraut		
Saftige Kammrippchen ohne Knochen	100 g	1,38 €
Saftige Stielrippchen mit Knochen	100 g	1,38 €
Kasseler Kamm	100 g	1,38 €
Kasseler Rippenspeer	100 g	1,58 €
Sauerkraut frisch , aus dem Fass	100 g	0,69 €
Sauerkraut gekocht mit Wacholder, Speck und Lorbeer	100 g	0,89 €





GENUSSKÖRBE by Hamm

Familie und Freunde sind wie Sterne: du kannst sie nicht immer sehen, aber sie sind immer da. Und deswegen ist Weihnachten ein Tag, an dem man einfach mal DANKE sagen kann. Nutzen Sie dazu unseren GENUSSKORB: individuell, hammgemacht und unglaublich lecker.

Wenn Sie Ihren perfekten GENUSSKORB nicht gefunden haben, stellen wir Ihnen gerne einen nach Ihren Wünschen zusammen. Sprechen Sie uns an.

Und wenn Sie gleich mehrere Ihrer Kunden, Freunden oder Familienmitglieder glücklich machen möchten, dann fragen Sie nach unseren Rabattpreisen.

Denn mehr kostet hier weniger ... Schenken Sie mit Freude & Genuss!



FRÜHSTÜCK



Willkommen in unseren Filialen, wo gemütliche Frühstücksmomente zum Genuss werden. Starten Sie Ihren Tag mit handverlesenen, frischen Fleischspezialitäten und herzhaften Wurstwaren, die nach traditionellen Rezepten gefertigt sind. Unsere Metzgermeister kümmern sich persönlich um Qualität und Geschmack. Dazu bieten wir frisches Brot, frisch gebrühten Kaffee und erlesene Aufstriche. Ein perfekter Start in den Tag erwartet Sie hier. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von der Gemütlichkeit unseres Frühstücks verzaubern.

Wilder Adventskalender

Schokotürchen öffnen kann jeder, Wildsalami snacken kannst nur du. Mit unserer neuen Wildsalami kommst du genießerisch durch den Advent! Tag für Tag bis zum Weihnachtsfest. Unsere Wildsalami stellen wir aus Wildfleisch aus dem eigenen Revier her, mit hochwertigen Gewürzen verfeinert und über Buchenholz geräuchert und mehr als 6 Wochen luftgetrocknet. Länge ca. 40 cm.



10 €
pro Stück



auch am
25./26.12
nur in Griesheim
11–13 Uhr

FESTTAGESSEN TO GO

Gans to go – Gebratene Weihnachtsgans

Knusprig gebratene Gans (ohne Füllung) mit Sauce, feinem Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln.

Für 4–5 Personen, 135 €

Wild to go – Feines Wildgulasch

Bestes Wildgulasch aus heimischem Revier, schonend geschmort, mit Speckbohnen und frischen Spätzle.

Für 5 Personen, 70 €

Gefüllt mit Hackfleisch, Maronen, Äpfeln und Zwiebeln. Als Beilage gibt es Sauce, feinen Apfelrotkohl und Kartoffelknödel.

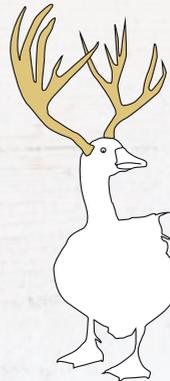
Für 6 Personen, 155 €

Gans ohne Beilagen

Gans ohne Beilagen, ohne Füllung, 110 €

Gans ohne Beilagen, mit Füllung, 125 €

Zum Selbstabholen nach Vorbestellung, telefonisch unter 06155 8390-0 | in unseren Filialen | per E-Mail | online unter www.genusswerkbyhamm.de



Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben besinnliche Festtage!

www.hamm-hamm.de