



Angebote vom 27.08. bis 28.10.2026

ANGEBOTE

27.08. bis 23.09.2026

TAKE-away

Marokkanische Bowl

Blattspinat, Eisbergsalat, Orangen-Couscous, Kichererbsensalat, Kreuzkümmel-Joghurt, Tomate, Chia - Samen, Gebratene Paprika, Falafel

..... 7,00 €

Pastrami Sandwich

Roggenbrot, Pastrami hausgemacht, Senf, Gurke, Krautsalat

..... 6,00 €

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Jalapeno-Cheddar Griller 100g 2,18 €
aus Kalb und Rindfleisch

Hackfleischbällchen mit Kürbis 100g 1,98 €
vorgegart am Spieß

Peperonispiß vom Schweinekamm 100g 1,88 €

Jalapeno Cheddar Braten 100g 1,88 €
Schweinenacken gefüllt mit Jalapeno und Cheddar

Schweineschnitzel 100g 1,58 €
aus der Oberschale

Rehedelegulasch frisch geschnitten im Vacuum je 500g ... 100g 2,68 €
aus der Keule und Schulter

Rehspieß mit Grillkäse 100g 2,68 €
in Knoblauch-Kräutermarinade

NEW CUTS für die BBQ LOVER

Rinderbrust (Beef Brisket) 100g 1,85 €
Unser Tipp: Brisket mit einem trocken Rub einreiben, 1 Tag im Kühlschrank stehen lassen, dann im Smoker bei 110°C – 120°C für ca. 12–14 Stunden smoken und garen. Zum Servieren gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden.

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Fenchelzipfel 100g 2,95 €

Wildbratwurst geräuchert und gebrüht 5 Stück 8,00 €
unser Wild stammt aus Darmstadts Wäldern

Filetpastete 100g 2,88 €
mit Dörrfleisch und Paprika

Beef Knacker 100g 2,95 €
rein aus Rindfleisch

Wildgulasch im Glas 350g „hammgemacht“ 3 Stück 18,00 €
3 Gläser, aus unserer Küchenmanufaktur

AUS UNSERER SALATBAR

Geflügelsalat mit Curry und frischen Trauben 100g 2,28 €

Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce 100g 4,20 €

Fregola Sarda Pastasalat mit Erbsen und Edamame 100g 1,88 €

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Orangen-Pfeffer-Käse 100g 3,10 €
48% Fett i.Tr.


hamm
gemacht ♥



TAGESMENUE

31.08. bis 04.09.2026

Montag, 31.08.	
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	8,00 €
Spinatknödel mit brauner Butter und Salat	8,00 €
Dienstag, 01.09.	
Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree und Salat	11,50 €
Gnocchi-Gratin mit Brokkoli und Tomatensahnesauce	8,00 €
Mittwoch, 02.09.	
Lasagne Bolognese mit Blattsalat	9,50 €
Folienkartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark und Salat	8,00 €
Donnerstag, 03.09.	
Wildbraten mit Knödel, Sauce und Karottensalat	10,50 €
Rahmspinat mit Spiegelei und Salzkartoffeln ..	8,00 €
Freitag, 04.09.	
Bunter Salat mit gegrilltem Lachssteak, Honig-Senf-Dressing und Brot	10,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce	8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,50 €

07.09. bis 11.09.2026

Montag, 07.09.	
Altbayrischer Leberkäse mit Spiegelei und Speksalat	9,00 €
Makkaroni mit gebratenem Gartengemüse und Pesto	8,00 €
Dienstag, 08.09	
Rindergulasch mit Spätzle und Salat	10,80 €
Kartoffel-grüne Bohnen-Auflauf	8,00 €
Mittwoch, 09.09.	
Hirschbraten in Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelklöße	10,80 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat	8,00 €
Donnerstag, 10.09.	
3 Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Brot ..	8,50 €
Pfannkuchen mit Gemüsefüllung und Salat	8,00 €
Freitag, 11.09.	
Gebratener Rotbarsch auf Spitzkohl und Reis ..	9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce	8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,50 €

14.09. bis 18.09.2026

Montag, 14.09.	
Schweinenackensteak mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Brokkoli	9,50 €
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Nüssen	8,00 €
Dienstag, 15.09.	
Wildschweinerückensteak mit Champignon-rahmsauce, Petersilienkartoffeln und Salat	10,80 €
Gemüse-Nudelaufbau mit Fetakäse	8,00 €
Mittwoch, 16.09.	
Weißbier Pfanne: Schweinefilet in Rahmsauce mit Brokkoli und Rosmarinkartoffeln	9,90 €
Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Bergkäse überbacken	8,00 €
Donnerstag, 17.09.	
Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Rotkraut...	10,50 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke ..	8,00 €
Freitag, 18.09.	
Lachs-Spinat-Lasagne	9,80 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce	8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,50 €

21.09. bis 25.09.2026

Montag, 21.09.	
Hähnchenbrust mit Pfefferrahm und Rösti-Ecken	9,80 €
Pasta mit Kräuter-Käsesauce und kleinem Salat	8,00 €
Dienstag, 22.09.	
Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree und Salat	11,50 €
Kohlrabi-Lasagne mit Tomate und Rucola	8,00 €
Mittwoch, 23.09.	
Rinderroulade mit Blumenkohl und Kartoffeln	10,50 €
Penne in Bärlauch-Sahne mit Kirschtomaten ...	8,00 €
Donnerstag, 24.09.	
Wildgulasch mit Kartoffel-Karottenpüree und Salat	10,50 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,00 €
Freitag, 25.09.	
Spaghetti mit Shrimps, Blattspinat, Knoblauch und Parmesan	9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat und Schnittlauchsauce	8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln	8,50 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.



TAGESMENUE

28.09. bis 02.10.2026

Montag, 28.09.

Krustenbraten von der Oma Wutz in
Dunkelbiersauce mit Kartoffeln und Brokkoli .. 8,90 €
Gemüse-Kartoffel-Pflanzerl mit Salat 8,00 €

Dienstag, 29.09.

Wildbraten mit Sauce, Rotkohl und Spätzle 10,50 €
Hammgemachter Grillkäse mit Kartoffelecken
und Schmand 8,00 €

Mittwoch, 30.09.

Gyros mit Tsatsiki, Reis und Krautsalat 9,50 €
Maultaschen mit Schmelzzwiebeln 8,00 €

Donnerstag, 01.10.

Schweineschnitzel „Förster Art“ mit
Waldpilzsauce, Kroketten und Salat 9,50 €
Pilzragout mit Semmelknödel und Salat 8,50 €

Freitag, 02.10.

Gebackener Kabeljau mit
Kohlrabi-Kartoffelgemüse 9,80 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat
und Schnittlauchsauce 8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,50 €

05.10. bis 09.10.2026

Montag, 05.10.

Leberkäse mit Bayrisch Kraut, Semmelknödel
und Biersauce 9,00 €
Marillknödel mit Vanillesauce 8,00 €

Dienstag, 06.10.

Hähnchenbrust mit Gnocchi, Tomatensauce
und Salat 9,80 €
Gemüselasagne mit Salat 9,00 €

Mittwoch, 07.10.

Tranchierte Haxen (S) mit Kümmelsauce,
Kartoffelknödel und Sauerkraut 9,50 €
Kürbissuppe mit Brötchen 6,50 €

Donnerstag, 08.10.

Putenbraten in heller Balsamicosauce
mit Kartoffel-Karotten-Püree 9,90 €
Kürbis-Kichererbsen Curry mit Butterreis 8,00 €

Freitag, 09.10.

Lachs auf Blattspinat mit Salzkartoffeln 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat
und Schnittlauchsauce 8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,50 €

12.10. bis 16.10.2026

Montag, 12.10.

Hirschbraten mit Salzkartoffeln und
Wirsinggemüse 10,80 €
Rigatoni mit Kürbis-Sahnesauce 8,00 €

Dienstag, 13.10.

Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Rotkraut.. 10,50 €
Wirsing-Kartoffel-Auflauf 8,00 €

Mittwoch, 14.10.

Cordon bleu vom Schwein mit Sauce, Spätzle
und Salat 9,50 €
Pilzragout mit gebackenem Semmelknödel 8,50 €

Donnerstag, 15.10.

Rinderroulade mit Kartoffelpüree & Rosenkohl 10,50 €
Champignon-Gratin mit Obazda-Kruste und
Salzkartoffeln 8,00 €

Freitag, 16.10.

Fischfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln 9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat
und Schnittlauchsauce 8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,50 €

19.10. bis 23.10.2026

Montag, 19.10.

Wildgulasch mit Blaukraut, Preiselbeeren
und Semmelknödel 10,50 €
Spaghetti mit Gemüse-Sauce und Parmesan ... 8,00 €

Dienstag, 20.10.

Rippchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut ... 9,00 €
Gnocchi an Spinat-Sahnesauce 8,00 €

Mittwoch, 21.10.

Wirsing-Lasagne mit Hirschragout
und Preiselbeeren 10,50 €
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat 8,00 €

Donnerstag, 22.10.

Hähnchenbrust in Weinsauce mit Brokkoli
und Reis 9,80 €
Kartoffel-Kürbis-Gratin 8,00 €

Freitag, 23.10.

Speckzander mit Kartoffel-Erbsen-Püree 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat
und Schnittlauchsauce 8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,50 €



TAGESMENUE



26.10. bis 30.10.2026

Montag, 26.10.
Rehbraten in Jus mit Sahne-Champignons
und Kroketten 11,50 €
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne 8,00 €

Dienstag, 27.10.
Putenbraten in Rahmsauce, Karottengemüse
und Spätzle 9,90 €
Vegetarische Kürbis-Lasagne 9,00 €

Mittwoch, 28.10.
Spanferkel-Rollbraten, Semmelknödel und
Bayrisch Kraut 9,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
dazu Kräuterquark..... 8,00 €

Donnerstag, 29.10.
Hirschsteak mit Jus, Weinsauerkraut und
Schupfnudeln..... 12,50 €
Penne mit Gorgonzolasauce und Salat 8,50 €

Freitag, 30.10.
Gedämpfter Lachs mit Pilzen
in Sojasauce und Reis 10,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 8,00 €
Seelachsfilet mit Speksalat
und Schnittlauchsauce 8,50 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart"
mit Salzkartoffeln 8,50 €



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.



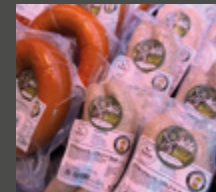
Wenn es mal schnell gehen muss!

Noch mehr Auswahl, noch mehr Genuss! In unserer neuen Selbstbedienungstheke finden Sie ab sofort eine große Vielfalt an leckeren Spezialitäten – ganz einfach auswählen, mitnehmen und genießen.

Freuen Sie sich auf eine große Auswahl an Feinkostsalaten, von klassischen Kartoffel- und Nudelsalaten bis hin zu abwechslungsreichen Spezialitäten für jeden Geschmack. Ein besonderes Highlight ist außerdem unser umfangreiches Sortiment an Wildprodukten – ideal für alle, die den besonderen Geschmack von Wild lieben.

Schauen Sie vorbei, entdecken Sie unsere neue Selbstbedienungstheke und lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern und Genießen!



ANGEBOTE

24.09. bis 28.10.2026

TAKE-away

Herbstbowl

Feldsalat, Babyman-
gold, Rotkrautapfelsa-
lat, Quinoa, gebratener
Kürbis, Orangen-Chili-
Dressing, Cranberries,
Wallnüsse, Roastbeef

..... 7,00 €

Laugenstange mit Sesam

Weißwurst, Frischkäse,
Salat, Radieschen,
süßer Senf, Salatgurke

..... 3,75 €

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Darmstädter Bierbratwurst 100g 1,98 €
mit Braustübel, Röstzwiebel und Dörrfleisch

Nackenbraten mit Schwarte 100g 1,38 €
gewürzt

Rostbratwürstchen für Pfanne und Grill 100g 1,88 €
mit gemahlenem Kümmel und Majoran

Darmstädter Bier Pfanderl 100g 1,88 €
Schweinefleisch mit herzhaftem Speck, Zwiebeln und Bieraroma

Mini-Haxen vorgegart, ca. 200g pro Stück 100g 1,88 €
für den Grill oder Backofen

NEW CUTS für die BBQ LOVER

Dry Aged Roastbeef 100g 4,90 €

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Weißwurst Münchner Art 100g 1,88 €
mit frischer Petersilie, „hammgemacht“ nach Originalrezept

Altbayrischer Riesenleberkäs' 100g 1,98 €
ofenfrisch, mit Kümmel und Majoran

Leberknödel 100g 1,88 €
„hammgemacht“, Stück ca. 80g

Kartoffelknödel „hammgemacht“ 2 Stück 3,50 €
2-Stück vakuumiert, Stück ca. 90g

Fleischpflanzerl vom Kalb 100g 2,20 €
vorgegart, mit vielen Kräutern, Stück ca. 60g

AUS UNSERER SALATBAR

Bayrischer Leberkäs'salat 100g 1,98 €
mit Zwiebeln und Kräutern

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Obazda „hammgemacht“ 100g 2,28 €
bayrische Käsecreme aus Camembert, Butter und Paprika

hamm
gemacht ♥



EVENTS

im  **GENUSS.WERK**
by hamm



16.01.2027 Wurst-Kurs 16 – 21 Uhr
22.01.2027 Steak & Wine 18 – 23 Uhr
13.02.2027 Steaktasting 18 – 23 Uhr
20.02.2027 Wurst-Kurs 16 – 21 Uhr

10.04.2027 Steaktasting 18 – 23 Uhr
17.04.2027 Wurst-Kurs 16 – 21 Uhr
21.05.2027 Steak & Wine 18 – 23 Uhr
22.05.2027 Wurst-Kurs 16 – 21 Uhr

www.hamm-hamm.de