

----->

WIR SIND HAMM



125 Jahre Hamm – die letzten Monate waren für uns eine absolute Achterbahnfahrt! Die positive Resonanz, die freundschaftlichen Nachrichten, die gut gelaunten Geschäftspartner und vor allem die motivierten Mitarbeiter haben ordentlich Wind in unsere Segel geblasen. Unser 125-jähriges Jubiläum hätte nicht fröhlicher gefeiert werden können: Vom Tag der offenen Tür, an dem wir EUCH, unseren treuen Kunden, einfach mal ein großes Danke sagen konnten, bis hin zu etlichen Events für unsere Mitarbeiter. Denn ohne diese fantastische Truppe wäre all das gar nicht möglich geworden!

Wir konnten lokale und regionale Projekte finanziell und gesellschaftlich unterstützen – auch das war uns ein großes Anliegen und hat für neue, vielversprechende Verbindungen gesorgt. Alles in allem blicken wir auf ein sehr aufregendes Jahr zurück. Neben den Herausforderungen, die durch Corona noch in den Knochen lagen, den wirtschaftlichen Veränderungen und Preissteigerungen bis hin zu verändertem Kaufverhalten konnten wir all dies meistern und gehen mit viel Motivation in die letzten Monate des Jahres.

Für uns bleibt eines sicher: Ehrlichkeit, Transparenz und vor allem die Liebe zum Handwerk sind unsere Werkzeuge für eine erfolgreiche Zukunft! Wir setzen uns mit Herz für unseren Beruf ein und wollen auch die nächsten 125 Jahre an einer besseren Zukunft arbeiten!

Eure Familie Hamm!





WOHER KOMMT DIE TRADITION DER MARTINSGANS?

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

5 Wochen am Knochen gereift

31.10. bis 27.11.

JUBILÄUMSKNALLER

Rippchen & Kraut

2 gekochte Rippchen, 500g gekochtes Sauerkraut, 500g hammgemachtes Kartoffelpüree

10€

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Nussecke, 50% Fett i.Tr. 2,28 € Halbfester Schnittkäse mit Walnussstückchen und Karamellrinde dazu empfehlen wir einen guten Weißwein vom Weingut Metzger (Pfalz)

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€





TAGESMENUE

04.11. bis 08.11.2024	18.11. bis 22.11.2024
Montag, 04.11. Hähnchenragout auf Risi Bisi und Salat	Montag, 18.11. Putengeschnetzeltes mit Kürbis dazu Reis
Dienstag, 05.11. Wildschweingeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Brokkoli	Dienstag, 19.11. Wildschweinfrikadellen mit Sauce, Stampfkartoffeln und Brokkoli
Kürbis-Quiche mit Walnüssen und Salat	Käseknödel mit Kräutersauce und Salat 7,50 €
Mittwoch, 06.11. Hirschbraten mit Pfifferlingsauce und Kartoffelknödel 10,50 € Rigatoni mit Tomaten-Sahne-Sauce	Mittwoch, 20.11. Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel
Donnerstag, 07.11. Kartoffelbratwurst vom Grill, Sauerkraut und Püree 8,00 € Süßkartoffel-Blumenkohl-Curry mit Reis	Donnerstag, 21.11. Wildschweinbraten mit Bratenjus und Spätzle 9,90 € Polentatasch <mark>en gefüllt mit Spinat und Käse dazu Salat 7,50 €</mark>
Freitag, 08.11. Bandnudeln in Curry-Shrimps-Sahne	Freitag, 22.11. Lachs gegrillt mit Limettensauce und Reis
11.11. bis 15.11.2024	25.11. bis 29.11.2024
Montag, 11.11. Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,50 € Veggi-Pfanne mit Bratkartoffeln, Gemüse und Schafskäse	Montag, 25.11. Geschnetzeltes vom Wild, Preiselbeeren, Polenta 9,90 € Spaghetti mit Linsenbolognese und Salat
Dienstag, 12.11. Rehbraten mit Pilz-Kürbissauce und Schupfnudeln 10,50 € Gratinierter Blumenkohl, Sesamkartoffeln und Sauce 7,50 €	Dienstag, 26.11. Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Salat
Mittwoch, 13.11. Rinderfrikadelle mit Paprikasauce und Gemüse-Reis 8,50 € Kartoffelrösti mit Kräuter-Schmand und grünem Salat 7,50 €	Mittwoch, 27.11. Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel
Donnerstag, 14.11. Apfelweinbraten mit Sauerkraut, Semmelknödel 8,90 € Veggi-Maultaschen mit Tomatensauce und Salat 7,50 €	Donnerstag, 28.11. Wildschnitzel mit Specksauce, Kürbis-Kartoffelpüree und Salat
Freitag, 15.11. Fischröllchen in Sahnesauce mit Reis	Freitag, 29.11. Fischfrikadellen mit Erdnusssauce und Reis

Montag 02.12	
Montag, 02.12.	
Hirschgulasch mit Spätzle und Salat	
in Rahmsauce	
Dianetag 02 12	
Dienstag, 03.12. Sauerbraten mit Wintergemüse und Salzkartoffeln 7,80 €	
Rote Linsen-Gemüse-Kokos-Curry mit Reis	
Note Linsen-Gernase-Nokos-Carry Init Neis 0,30 e	
Mittwoch, 04.12.	
Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,50 €	
Reibekuchen mit Apfelmus	
5/50 c	
Donnerstag, 05.12.	
Hähnchen im Speckmantel mit Kürbispüree und Salat 8,00 €	
Hokkaido-Kürbis in leichter Ingwersauce, dazu Reis 6,50 €	
Freitag, 06.12.	
Lachssteak auf Blattspinat mit Basmatireis 8,50 €	
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €	
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln 8,00 €	
09.12. bis 13.12.2024	
Montag, 09.12.	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 €	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 €	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	
Montag, 09.12. Schweinekrustenbraten mit Ofenkartoffeln, Salat 8,90 € Gratinierte Champignons in Raclettekäse-Sauce und Salzkartoffeln	

Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,00 €



16.12. bis 20.12.2024

Montag, 16.12.

Dienstag, 17.12.

Mittwoch, 18.12.

Donnerstag, 19.12.

Freitag, 20.12.

Freitag, 27.12.

Hühnerfrikassee mit Erbsenreis und Salat

Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,50 € Neuiahr

Maultaschen-Pfännchen mit Gemüse

Möhren-Kokos-Curry mit Reis

AUCH ALS

GESCHENK-

GUTSCHEIN ERHÄLTLICH

STEAK & WINE TASTING

HIGHLIGHT IST DIE GEZIELTE WEINBEGLEITUNG

Erleben Sie ein unvergessliches Steak & Wine Tasting mit Winzer und Weinsommelier Junus Khaliq sowie Metzgermeister Thiemo Hamm.

KURSINFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 155 € inkusive Speisen und Getränke

Termine: 25.01.2025 / 21.03.2025

STEAK-TASTING

STEAK-KULTUR. MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

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

KURSINFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 155 € inkusive Speisen und Getränke

Termine: 08.02.2025 / 25.04.2025

WURSTEL-KURS MIT ECHTEM INSIDERWISSEN ZU PUNKTEN

Wurst machen ist nur schwer, wenn Mann nicht weiß wie. Mit Metzgermeister Thiemo und Matthias Hamm werden die Teilnehmer das Handwerk kennenlernen.

KURSINFORMATIONEN

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

Termin: 01.02.2025 / 15.03.2025 / 26.04.2025 / 17.05.2025

www.genusswerkbyhamm.de/seminare







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

Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce .. 8,00 € Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce .. 8,00 € Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,00 € Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln ... 8,00 € 23.12. bis 27.12.2024 Montag, 23.12. Pasta mit Gemüseragout Dienstag, 24.12. Geschnetzeltes vom Schwein dazu Spätzle und Karottengemüse Gemüsebratling mit Kartoffelpüree und Erdnuss-Sauce 7.50 € Mittwoch, 25.12. Feiertag Donnerstag, 26.12. Feiertag

06.01. bis 10.01.2025

30.12.2024 bis 03.01.2025

Kartoffelbratwurst mit Kartoffelpüree und

Montag, 30.12.

Dienstag, 31.12.

Mittwoch, 01.01

Donnerstag, 02.01.

Freitag, 03.01.

Wildschweinschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat.. 9,90 € Hackbraten mit Ei, Kartoffelpüree und Karottengemüse 8,50 €

.... 7,50 €

Schlemmerfilet mit Zitronensauce, Reis und Salat ... 9,00 € Tagliatelle mit Lachs und Sahnesauce

Wildgulasch mit Salzkartoffel und Rosenkohl 9,90 € Erbsen-Karottengemüse

Montag, 06.01.

Gänsebraten, Rotkraut und Kartoffelknödel 15,50 € Gemischter Braten, Bratenjus und Salzkartoffeln 9,00 €

Dienstag, 07.01.

Kalbsgulasch mit Champignons, dazu Spätzle 9,90 € . 8,50 € Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke 7,50 €

Mittwoch, 08.01.

Wildbraten mit Spätzle und Rotkraut

Donnerstag, 09.01.

Jägerschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Salat 9,00 €

Freitag, 10.01.

Fischragout mit Reis und Salat8,50 €	Gebackene Forelle mit Salzkartoffeln 10,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei	Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €	Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln 8,00 €	Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Kartoffeln 8,00 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.



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	100g 2,28€
Kikok Hähnchenbrust gefüllt mit Brokkoli und Kalbsbrät	100g 2,28€
Schweinefiletgefüllt mit Hack, Waldpilzen und Äpfeln	100g 1,88€
Rehrückenfiletsteakfein mariniert in Olivenöl und Wildgewürz. Wild a	
Fonds "hammgemacht" Rind, Geflügel oder Wild	250ml 4,50 €
Wagyu Entrecôteaus Japan BMS 9	100g 29,80 €

28.11. bis 08.01.

JUBILÄUMSKNALLER

Weihnachten

200g Mett, 1 Ring Fleischwurst, 3 Hamm's Helle (Bier)

10€

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Aalrauchfilet vom Schwein mit Wacholdernote 100g leich geräuchert	3,98€
Haselnusspastete	
Hirschschinken gehobelt	4,85€
Geräucherte Gänsebrust "hammgemacht" 100g mit Orangenabrieb, aus dem Buchenholzrauch	4,90€
Geräucherte Entenbrust gegart "hammgemacht" 100g mit Thymian und Rosmarin, aus dem Buchenholzrauch	4,20€
Winterpastete100g	3,48€
mit Gänseleber, Pistazien und gerösteten Kastanien	
UNSER KÄSETIPP FÜR SIE	

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

Take-away

Power-Bowl

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

... 7,00 €

Kürbiskernbrötchen

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)

3		
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	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
Rehrücken mit Knochen, ohne Silberhaut	50,50 € / kg
Rehkeule mit Knochen	31,00 € / kg
Rehrückenfilet ohne Silberhaut	67,00 € / kg
Rehkeule ohne Knochen	41,00 € / kg
Hasenkeule mit Knochen	15,90 € / kg
Hasenrücken enthäutet mit Knochen	29.90 € / ka





SILVESTERSPEZIALITÄTEN 15. BIS 31. DEZEMBER 2024

Schweinekammbraten gefüllt oder ungefüllt	100 g	1,38€
Feinstes Raclette- & Fonduefleisch gemischt aus dem Filetzu gleichen Teilen Schwein, Rind, Pute	100 g	3,85€
Fonduesaucen "hammgemacht"	100 g	1,48€
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 Brust, Leiterchen, Haspel, Bauch, zum Kochen in Sauerkraut	100 g	1,18€
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!



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.





FESTTAGSESSEN TO GO

Wild to go – Feines Wildgulasch Bestes Wildgulasch aus heimischem Revier, schonend geschmort, mit

Speckbohnen und frischen Spätzle.

Für 5 Personen, 70 €

Gans to go – Gebratene Weihnachtsgans Knusprig gebratene Gans (ohne Füllung) mit Sauce, feinem Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln.

Für 4-5 Personen, 135 €

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 I in unseren Filialen I per E-Mail I online unter www.genusswerkbyhamm.de



Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben besinnliche Festtage!

www.hamm-hamm.de