

{ TAGESKARTE - bis 16:00 Uhr }

Wildkräutersalat der Saison* **9,50 €**

Balsamico-Vinaigrette & Toppings der Saison

3 **Rot-Garnelen** aus Wildfang **+ 9,50 €**

Perlhuhn Brust, ca. 100 g **+ 9,50 €**

Steak Stripes aus der Theke, ca. 160 g **+ 14,50 €**

Currywurst mit Kalbsfleisch^{1,2,5} **9,50 €**

120 g feines Brät, berlinerisch ohne Darm, hausgemachte Currysoße, Curry-Auswahl, Pommes Frites

Pulled Pork Burger¹ **9,50 €**

LiVar Klosterschweine-Schulter, zwölf Stunden im Rauch, gezupft, Heinsberger Brötchen, Cole Slaw (hausgemachter Weißkrautsalat)

US Black Angus Cheese Burger¹ **9,50 €**

170 g gewolfte Black Angus, geschmorte Tomate, Wildkräutersalat, Burgerbrötchen, Cheddar, LiVar Coppa

Irish Hereford Prime Rinderrippe* 20 Std bei 66 °C geschmort **18,50**

Kartoffelstampf, Blattspinat/Pinienkerne, Jus (alles hausgemacht)

*Kann Allergene enthalten. Sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Phosphat 6) mit Milcheiweiß 7) koffeinhaltig
8) enthält eine Phenylalaninquelle 9) mit Süßungsmittel

C

{ BRATWÜRSTE & FRIKADELLE - bis 16:00 Uhr }

Suchen Sie Ihren Favoriten aus der Metzgertheke aus. Der Stückpreis im Bistro ist inkl. eines Zubereitungsaufschlages von 1,- € pro Wurst/Frikadelle - gerne können Sie auch zwei oder mehr gleiche oder verschiedene Würste wählen.

LiVar Bratwurst (grobe, klassische Schweinebratwurst) **3,00 €**

Toskana Bratwurst (vomSchwein, mit Chiasamen & Tomaten) **3,70 €**

Hereford Prime Griller (Rinderbratwurst, mittelgrob) **4,30 €**

Geflügelbratwurst **4,70 €**

(aus Marie Hot Geflügelfleisch mit dem Label Rouge Gütesiegel)

OTTO GOURMET Frikadelle **4,40 €**

(Hackfleisch halb & halb, aus unserer Metzgermanufaktur)

zzgl. Beilage nach Wahl

im Burger-Brötchen - zzgl. **1,50 €**

Senf und/oder Soßenauswahl stehen gratis bei den Köchen für Sie bereit.

Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht immer alle aufgelisteten Bratwürste verfügbar sind. Dafür vielleicht eine andere, die Sie hier nicht finden. Wir versuchen durch das wechselnde Sortiment immer Abwechslung in Ihren Speiseplan zu bringen!

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns gerne an, wir geben Ihnen gerne Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

{ SNACK-KARTE }

für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

In Olivenöl ausgebackene Baguettescheiben 6

Oliven | Guacamole

Ibérico Pata Negra Bellota Schinken^{2,3} 6

garantierte Eichelmast aus Jabugo (5J), 3 Jahre gereift, besser geht nicht

Wurstvariationen aus der Metzgertheke^{2,3} 6

Salatherzen mit Rot-Garnele & Prosciutto di Monastero 7,5

Wildkräuter-Salatspecial 15,5

mit LiVar Krustenbraten & Caesars Dressing

Spieße aus der Hereford Hüfte

mit BBQ-Lack gebraten | Mais-Crunch | Cole Slaw

1 / 2 / 3 **5,50 | 9,50 | 12,50**

Brutal regional - Heinsberger Mini Burger*

im Classic-Style, ca. 50 g mit BBQ-Delight-Sauce, Senfmayo & Wildkräutern

1 / 2 / 3 **4 | 7 | 10**

* zzgl. Beilage nach Wahl

2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns gerne an, wir geben Ihnen gerne Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

1a

ab 17.30 Uhr

{ ABENDEMPFEHLUNG }

DITTMARSCHER GÄNSEBRUST

Kartoffelklöße | Rotkraut | Maronen | Schalottenjus

39,50 €

{ BURGER-SPECIAL }

PHILLY CHEESE SANDWICH

US Black Angus Roastbeef dry aged | Hot Dog Brötchen | Wildkräuter
Käse-Sauce | Schmorschalotten | Jalapeños
1 Beilage zur Wahl: Pommes Frites | Süßkartoffel-Fries | Salat

18,50 €

Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns gerne an, wir geben Ihnen gerne Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

MÄNNER  **METZGER**
TREFFPUNKT FÜR GENIESSER EST. 2015 FLEISCHVERKAUF & FLEISCHBISTRO

{ ABENDKARTE - ab 17:30 Uhr }

Vorspeisen

Beef Tea/Rinderessenz	6
Kräftiger Rindfleischansatz, 48 Std. reduziert, Maisschaum	
Tatar	14,50
frisch geschnitten, mit Roter Bete, Meerrettich-Creme & Sauerteig-Chips	
Wildkräutersalat der Saison*	9,50
Balsamico-Vinaigrette & Toppings der Saison	
3 Rot-Garnelen aus Wildfang	+9,50
Perlhuhn Brust , ca. 100 g	+9,50
Steak Stripes aus der Theke , ca. 160 g.....	+14,50

Hauptgerichte:

Morgan Ranch Wagyu Beef Burger ¹ mit Pommes Frites	18,50
170 g Wagyufleisch, Burger-Brötchen, US Beef Brisket, Bacon-Jam	
Irish Hereford Prime Rinderrippe* 20 Std bei 66 °C geschmort	18,50
Kartoffelstampf, Blattspinat/Pinienkerne, Jus (alles hausgemacht)	
Seezungenfilet , an der Gräte gebraten	30
zzgl. Beilagen nach Wahl	

Zum Abschluss

Tagesdessert - immer eins - immer wieder anders	9,50
fragen Sie uns, was es gibt	
Käse	6,50
Parmigiano Reggiano in unterschiedlichen Reifegraden	

1) mit Farbstoff

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns gerne an, wir geben Ihnen gerne Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

{ STEAKS AUS DER METZGERTHEKE }

Wagen Sie außerdem einen Blick in die Theke für weitere Cuts.

Unser Bestseller: Irish Hereford Prime Beef

Rinderfilet - zart & mager - unsere Empfehlung: 200 g **28**
 Sie möchten mehr oder weniger? Preis pro 100 g **14**

Ribeye „Dry-Aged“, aromatisches Entrecôte vom Rind, am Knochen gereift, mit Fettauge
 Minimum 300 g **33**
 Sie möchten mehr? Preis pro 100 g **11**

Hüftsteak, Sirloin - genauso mager wie das Filet aber etwas fester im Biss
 unsere Empfehlung 300 g **15**
 Sie möchten mehr oder weniger? Preis pro 100 g **5**

Teres Major aus der Schulter, auch als Metzgerstück oder flaches Schulterfilet bekannt,
 mager aber kräftig im Geschmack, unsere Empfehlung 300 g **21**
 Sie möchten mehr oder weniger? Preis pro 100 g **7**

US Black Angus Beef

Ribeye Steak - Entrecôte - kräftig marmoriert, sehr saftig aus dem mittleren Rücken
 Minimum 300 g **33**
 Sie möchten mehr? Preis pro 100 g **11**

Rumpsteak - Roastbeef - Striploin - **Dry-Aged** aus dem vorderen Rücken mit typischem
 Fettrand & intensivem Geschmack - Minimum 300 g **36**
 Sie möchten mehr? Preis pro 100 g **12**

Gargrade im Überblick

rare rasch angebraten, innen roh und kühl
medium rare rasch angebraten, noch roh, lauwarm
medium rosa-rot und warm
medium well rosa und warm
well done (60°C +) durchgebraten und heiß

{ GUTES FLEISCH AUS DER METZGERTHEKE }

Wagen Sie außerdem einen Blick in die Theke für weitere Cuts.

Und sonst noch:

Morgan Ranch **Wagyu Flat Iron Steak** - zartes Schulterstück mit kräftigem Geschmack!
Specialcut

ca. 200 g.....**32,50**
ca. 400 g (2 x 200 g)..... **56,50**

LiVar **Klosterschwein** Ribeye Roast, **Stielkotelett**, kannte den Schweinegalopp, grenznah aus Echt, Limburg, saftig, gereift, unsere Empfehlung: ca. 350 g..... **17,5**
Bestimmen Sie selbst: Preis pro 100 g..... **5**

Perlhuhn **Brust**, Label Rouge- Gütesiegel, französische Genusskultur von Miéral, intensiv, mit knuspriger Haut, unsere Empfehlung, 2 Stück - ca. 200 g..... **20**
Sie möchten mehr? Preis pro 100 g **9**

Genießer-Tipp: Surf & Turf

Bestellen Sie zu Ihrem Steak die Garnele(n) Ihrer Wahl:

Rot-Garnele aus Wildfang, ohne Kopf, easy peel **3,50**

Gamba Carabiniera **10**
rote Tiefseegarnele, Wildfang, festes Fleisch, nussig-mildes Aroma

Gargrade im Überblick

rarerasch angebraten, innen roh und kühl
medium rare rasch angebraten, noch roh, lauwarm
medium rosa-rot und warm
medium well..... rosa und warm
well done (60°C +)durchgebraten und heiß

{ Beilagen }

Wählen Sie aus:

Pommes Frites	3/5
Süßkartoffel Fries	5/8
Trüffel Parmesan Pommes Frites	7/12
Kartoffelpüree , hausgemacht	3/5
Old Fashioned Potatoes , mit Rosmarin	4/6
Wildkräutersalat	4/6
Caesars Salad ⁴ gebratene Salatherzen mit Panko & Parmesan	4/6
Cole Slaw	4/6
Blattspinat , mit gerösteten Pinienkernen	4/6
wilder Brokkoli , gegrillt.....	4/6
Onion Rings	5/8
Saisonal: Kürbis	5/8
Kräuterbutter , hausgemacht.....	2
Guacamole	2
Sauce Béarnaise	3
Schalottenjus , klassisch 72 Stunden reduziert.....	5

Nice to know:

Beilagen und Saucen reichen wir gerne nach. Wählen Sie zwischen normaler Portion (für eine Person) und großer Portion - zum Teilen geeignet.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns gerne an, wir geben Ihnen gerne Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung. 4) geschwefelt

{ GETRÄNKE }

Soft Drinks & Kaffee

fritz-kola ^{1,7} zuckerfrei ^{1,3} fritz-orangenlimonade ^{1,7,8} , mit Süßungsmittel	
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle bio-rhabarbersaftschorle	
jeweils 0,33 l Flasche	3
Spiruli , 0,2 l Dose, mit Spirulina-Algen, Barkenhof /Selfkant, gesund, Citrus, Holunder	4
Gerolsteiner Wasser , Flasche, naturell, medium oder Sprudel	
0,25 l / 0,75 l	2,5 / 6
Kaffee/Espresso/Tee	2,5

Biere

Bitburger Bitburger Radler Bitburger alkoholfrei , 0,33 l Flasche	3
Erdinger Weißbier Erdinger alkoholfrei , 0,33 l Flasche	3,5
Rossberger Bier , aus der Region, frisch gebraut, 0,25 l Glas / 1 l Flasche	3 / 11

Offene Weine (Fragen Sie auch nach unserer umfangreichen Weinkarte)

Bubbly Brut, Markus Schneider, Winzersekt	
aus Chardonnay & Spätburgundertrauben, 0,15 l / 0,75 l	6,5 / 32
Weißburgunder, Jochen Dreißigacker	
Rheinhessen, ökologisch, kompakte Fruchtaromen, 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l	3,50 / 7 / 24
Blackprint, Markus Schneider, rot	
Pfalz, Cuvee aus hochreifen Trauben, süffig, 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l	3,50 / 7 / 24
Rosie, Oliver Zeter, rosé	
Pfalz, fruchtige Finesse - dunkle Würze, 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l	4 / 8 / 29
Digestif - Obstbrand von Reisetbauer aus Österreich	6,50

1) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 7) koffeinhaltig 8) enthält eine Phenylalaninquelle 9) mit Süßungsmittel

{ SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND }

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!

Der Onlinehandel OTTO GOURMET liefert seit 2005 allerbeste Fleischqualitäten an 1000 Kunden in der Top-Gastronomie und über 65.000 Privatkunden. Beratung und Service am Kunden gehören zu unseren Kernkompetenzen. Seit 2016 ergänzt der MännerMetzger mit einem Fleischbistro und einer Fleischtheke das stationäre Geschäft in Heinsberg.

Der MännerMetzger - Treffpunkt für Genießer. Das ist der Anspruch, den wir als Gastgeber verwirklichen möchten. Dazu gehört nicht nur eine echte, ehrlichen & handwerkliche Küche, sondern auch Produkte, die wir mit gutem Gewissen genießen möchten. Sie finden bei uns Fleisch für Genießer aus artgerechter Tierhaltung, internationale und regionale Spezialitäten, Produkte von Produzenten, die fair entlohnt werden. Dies alles resultiert in einer Wertschätzung für das Lebensmittel, die Verschwendung verhindert anstatt fördert. Genießen Sie hier oder nehmen Sie tolle Produkte mit nach Hause, um sie im Kreise ihrer Familie und Freunde selbst zuzubereiten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Das gesamte Team von OTTO GOURMET, insbesondere Ihre Gastgeber Thomas „Tommy“ Linn & Eileen Schröder Monique für die Metzgertheke, das Köcheteam David & Nikolai, sowie Stephan, Michael und Wolfgang Otto

{ UNSERE PHILOSOPHIE }

Mit gutem Gewissen genießen!

Qualitätskriterien



1. Züchter, die auf beste Fleischrassen setzen

Beste Genetik statt blinder Profit. Die Grundlage für GUTES FLEISCH.



2. Natürliches Futter & artgerechte Tierhaltung,

denn nur unter optimalen Bedingungen kann am Ende ein Genusslebnis entstehen.



3. Optimales Schlachtalter

Nicht zu früh und nicht zu spät.



4. Perfekte Reifung

Veredelt durch verschiedene Reifeverfahren holen wir das Optimum aus jedem Produkt.



5. 100 %ige Rückverfolgbarkeit

Genießen mit gutem Gewissen.

Öffnungszeiten

Bistro

dienstags bis donnerstags 12:00 bis 16:00 Uhr und 17:30 bis 21:30* Uhr

freitags und samstags 12:00 bis 16:00 Uhr und 17:30 bis 22:00* Uhr

Mittagstisch in Selbstbedienung - Abendkarte mit Service *letzte Bestellung

Metzgertheke

dienstags bis samstags durchgehend von 12:00 bis 21:30 Uhr

MÄNNER  **METZGER**
TREFFPUNKT FÜR GENIESSER EST. 2015 FLEISCHVERKAUF & FLEISCHBISTRO