

METZGEREI **hamm**

125 JAHRE

TRADITIONSUNTERNEHMEN SEIT 1899

26.09. bis 30.10.

OKTOBER 2024





WIR SIND HAMM

DAMIAN UNSER NEUER AZUBI



Es ist heutzutage eher selten, dass sich junge Menschen für einen handwerklichen Beruf entscheiden. Umso erfreulicher ist es, dass unser Hamm-Team Zuwachs in Form von Damian erhält! Mit seinen jungen 15 Jahren weiß Damian bereits genau, wo seine Reise hingehet – er möchte Metzger werden!

Während viele seiner ehemaligen Klassenkameraden noch auf der Schulbank sitzen, lernt Damian bei uns, wie man eine Schulter fachgerecht ausbeint, Wurst präzise in die Hülle bringt und die meistprämierte Fleischwurst der Region herstellt. Dafür braucht es nicht nur einen eisernen Willen und eine gute Portion Disziplin, sondern auch eine große Leidenschaft für das Handwerk.

Von nun an steht Damian jeden Morgen ab 5 Uhr in unserer Produktionsstätte und beteiligt sich aktiv an diesem einzigartigen Prozess. Achten Sie bei Ihrem nächsten Besuch doch mal darauf – vielleicht sehen Sie, wie unser angehender Metzger Ihre Lieblingswurst frisch in die Auslage bringt!

Wir heißen dich herzlich im Team Hamm willkommen, Damian!



TAGESMENUE

30.09. bis 04.10.2024

Montag, 30.09.

Krustenbraten von der Oma Wutz in Dunkelbiersauce
mit Salzkartoffeln und Brokkoli 8,90 €
Gemüse-Kartoffel-Pflanzerl mit Salat 7,50 €

Dienstag, 01.10.

Wildbraten mit Sauce, Rotkohl und Spätzle 9,90 €
Hammgemachter Grillkäse mit Kartoffelecken und Schmand 8,00 €

Mittwoch, 02.10.

Schweineschnitzel „Förster Art“ mit Waldpilzsauce,
Kroketten und Salat 8,00 €
Pilzragout mit Semmelknödel 7,50 €

Donnerstag, 03.10. TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT

Freitag, 04.10.

Gebackener Kabeljau mit Kohlrabi-Kartoffelgemüse 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 8,00 €

07.10. bis 11.10.2024

Montag, 07.10.

Leberkäse mit Bayrisch Kraut, Semmelknödel
und Biersauce 8,00 €
Marillenknödel mit Vanillesauce 7,50 €

Dienstag, 08.10.

Hähnchenbrust mit Gnocchi, Tomatensauce und Salat..... 9,00 €
Gemüselasagne 7,50 €

Mittwoch, 09.10.

Tranchierte Haxen (S) mit Kümmelsauce, Kartoffelknödel
und Sauerkraut 8,90 €
Kürbissuppe mit Brötchen 6,50 €

Donnerstag, 10.10.

Putenbraten in heller Balsamicosauce
mit Kartoffel-Karotten-Püree 9,00 €
Brokkoli in Mandelbutter-Sauce mit Kartoffeln 7,50 €

Freitag, 11.10.

Lachs auf Blattspinat mit Salzkartoffeln 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 8,00 €

14.10. bis 18.10.2024

Montag, 14.10.

Hirschbraten mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse 10,50 €
Rigatoni mit Kürbis-Sahnesauce 7,50 €

Dienstag, 15.10.

Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Rotkraut 9,90 €
Wirsing-Kartoffel-Auflauf 7,50 €

Mittwoch, 16.10.

Cordon bleu vom Schwein mit Sauce, Spätzle und Salat 9,00 €
Pilzragout mit gebackenem Semmelknödel 7,50 €

Donnerstag, 17.10.

Rinderroulade mit Kartoffelpüree & Rosenkohl 9,90 €
Champignon-Gratin mit Obazda-Kruste und Salzkartoffeln ... 7,50 €

Freitag, 18.10.

Fischfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln 9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 8,00 €

21.10. bis 25.10.2024

Montag, 21.10.

Wildgulasch mit Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel 9,90 €
Spaghetti mit Gemüsesauce 7,50 €

Dienstag, 22.10.

Rippchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut 8,50 €
Gnocchi an Spinat-Sahnesauce 7,50 €

Mittwoch, 23.10.

Wirsing-Lasagne mit Hirschragout und Preiselbeeren 9,50 €
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat 7,50 €

Donnerstag, 24.10.

Hähnchenbrust in Weinsauce mit Brokkoli und Reis 9,00 €
Kartoffel-Kürbis-Gratin 7,50 €

Freitag, 25.10.

Speckzander mit Kartoffel-Erbsen-Püree 9,00 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 8,00 €

Angaben zu den enthaltenen Zusatzstoffen können
Sie unserer Zusatzstoffliste entnehmen.

TAGESMENUE

28.10. bis 01.11.2024

Montag, 28.10.

Rehbraten in Jus mit Champignons und Kroketten 10,50 €
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne 7,50 €

Dienstag, 29.10.

Putenbraten in Rahmsauce, Karottengemüse und Spätzle 9,00 €
Vegetarische Kürbis-Lasagne 7,50 €

Mittwoch, 30.10.

Spanferkel-Rollbraten, Semmelknödel und Bayrisch Kraut 9,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse dazu Kräuterquark 7,50 €

Donnerstag, 31.10.

Hirschsteak mit Jus, Weinsauerkraut, Schupfnudeln 12,50 €
Penne mit Gorgonzolasauce und Salat 7,50 €

Freitag, 01.11.

Gedämpfter Lachs mit Pilzen in Sojasauce und Reis 9,50 €
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln und Ei 7,00 €
Seelachsfilet mit Specksalat und Schnittlauchsauce 8,00 €
Eingelegte Matjes "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln 8,00 €



TAKE-AWAY

Herbstbowl 6,50 €

Feldsalat | Babymangold | Rotkrautapfelsalat |
Quinoa | Gebratener Kürbis | Orangen-Chili-
Dressing | Cranberries | Wallnüsse | Roastbeef

Laugenstange mit Sesam 3,50 €

Weißwurst | Frischkäse | Salat | Radieschen |
süßer Senf | Salatgurke

MITTAGESSEN VORBESTELLEN

GANZ EINFACH ÜBER METZGEREI-HAMM.DE



metzgerei-hamm.de



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

Für Druckfehler keine Haftung, Änderungen vorbehalten.

ANGEBOTE

26.09. bis 30.10.2024

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

BRATWURST DES MONATS

Darmstädter Bierbratwurst100g 1,88 €
mit Hamm's Hellem aus der Brauerei Grohe

Hirschsteaks100g 3,20 €
aus heimischem Revier

Rostbratwürstchen für Pfanne und Grill100g 1,88 €
mit gemahlenem Kümmel und Majoran, ca. 50g / 5er vac.

Darmstädter Bier Pfanderl100g 1,88 €
Schweinefleisch mit herzhaftem Speck, Zwiebeln und Bieraroma

Haxen Mini frisch ca. 350-400g pro Stück100g 1,28 €

Schnitzel aus der Oberschale100g 1,28 €

AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

Weißwurst Münchner Art100g 1,88 €
mit frischer Petersilie, „hammgemacht“ nach Originalrezept

Altbayrischer Riesenleberkäs'100g 1,78 €
ofenfrisch, mit Kümmel und Majoran

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

Fleischpflanzerl vom Kalb100g 1,98 €
vorgegart, mit vielen Kräutern, Stück ca. 60g

AUS UNSERER SALATBAR

Bayrischer Leberkäs'salat100g 1,68 €
mit Zwiebeln und Kräutern

UNSER KÄSETIPP FÜR SIE

Obazda „hammgemacht“100g 1,68 €
bayrische Käsecreme aus Camembert, Butter und Paprika



26.09. bis 30.10.

JUBILÄUMSKNALLER

Paket:

2 Paar Weißwurst Münchner Art

1 kg Fleischkäse Rohmasse



10 €

ABSOLVENTENFEIER

Es ist immer wieder schön, junge Menschen in solch besonderen Momenten zu begleiten und dazu gehört gewiss auch der Abschluss eines Studiums. Um diesen Anlass gebührend zu feiern, durften wir den Abend mit einem festlichen Buffet begleiten.



EVENTS

im  **GENUSS.WERK**
by hamm



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.

KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 155 € inklusive 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.

KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 155 € inklusive 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.

KURSIONFORMATIONEN

Teilnahmegebühr: 130 € inklusive Speisen und Getränke,
Teilnahmezertifikat und Wurstpaket
Termin: 01.02.2025 / 15.03.2025 / 26.04.2025 / 17.05.2025



auch am
24./25.12
nur in Griesheim
11-13 Uhr

FESTTAGSSESSEN TO GO

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 €

Wild to go – Feines Wildgulasch

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

Für 5 Personen, 70 €



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!**