

Metzgerei Herbst-Angebot Mo. 14. bis Sa. 19.1.19

Angebote solange der Vorrat reicht, Druckfehler/Änderungen vorbehalten. Alle Abbildungen: Symbolbilder

	€/100g
Cordon bleu vom Schweinerücken, küchenfertig für Sie vorbereitet	0,98
Fleischkäse auch zum Selberbacken	0,88
Gutshofleberwurst mit Sahne verfeinert	0,98
Paprikalyoner mit viel frischem Paprika	1,25
Nudelsalat laufend frisch hergestellt	0,98
Käseaufschnitt	1,65

€/100g

Tipp der Woche:

**Krustenbraten aus der Schweinekeule
vom StaufenFleisch®**

vom Göppinger MetzgerSchlachthof

nichts
anderes.

Schnell etwas Gutes auf den Tisch bringen?
Nicht kochen müssen und trotzdem ein
hausgemachtes, leckeres Gericht genießen?
Kein Problem mit unseren fertigen Gerichten im
Kochbeutel. Einfach im Wasserbad erhitzen und
dann servieren. Beilage oder Brot dazu, fertig ist
eine ausgezeichnete Mahlzeit.

Ob Puten-Curry oder
Schweinefilet in
Rieslingrahmsoße,
geschmorte Ochsenbäckle,
Schweinebratenscheiben...
Sie haben die Wahl.



Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Montag: Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	7,-	8,-
Dienstag: Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Bauch	7,-	8,-
Mittwoch: Gemüseintopf mit Siedfleisch, Fleischwurst, Bauernbratwurst und Schwarzbrot	7,-	8,-
Donnerstag: Aus familiären Gründen ist das Öchsle heute geschlossen		
Freitag: Rindsrouladen mit Spätzle und Salat	7,-	8,-
Samstag: Rostbrätle mit hausgemachten Spätzle und Salat	10,90	11,90

Sie erhalten unsere Tagesessen von 11-14 Uhr im Öchsle und von 11-13 Uhr zum Mitnehmen oder Verzehr in unserer Vesperecke in der Metzgerei. Da wir frisch kochen empfehlen wir Ihnen, Tagesessen vorzubestellen.

Während unserer gesamten Öffnungszeiten können Sie bei uns natürlich à la Carte essen.

Wir kochen gerne für Sie!



Metzgerei Herbst
Da weiß man, dass es schmeckt.

Hauptstr. 31, 74354
Besigheim
Telefon (07143) 328 08



Hauptstr. 31/1, 74354
Besigheim
Telefon (07143) 962 155



Herbsts Öchsle
Vesperstube & Gästezimmer