

Mi. 12. bis Sa. 17.1.26

Metzgerei Herbst-Tipp

Elsässer Gulasch €/1kg 16,50

gemischt von Rind und Schwein,
küchenfertig für Sie vorbereitet

Sauerfleisch €/100g 1,65

mageres Schweinefleisch mit
Zwiebeln in Aspik

Lyoner €/100g 1,55

Delikatess Leberwurst €/100g 1,60

Geflügelsalat €/100g 1,65

Bergkäse 50% F.i.Tr. €/100g 2,09

mit Orangen-Pfeffer

Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Sahnegeschnetzeltes (v. Schwein) mit hausgemachten Spätzle

und Salat (1/3/79)

13,50/14,50

Di: Hackbraten mit Butternudeln und Gemüse (1/3/7)

13,50/14,50

Mi: Schwäbisches Bohnengemüse mit unseren Spätzle

mit Siedfleisch und Fleischwurst (9)

13,50/14,50

im Öchsle: Kalbsleber mit Kartoffeln, Apfel, Zwiebeln, Salat

17,80

Do: Spießbraten v. Schweinehals mit Kartoffelgratin und Salat (7)

13,50/14,50

Fr: „Wilderertopf“ mit Fleisch vom Reh, Hirsch und Wildschwein,

dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Birne und Salat (1/3/9)

14,50/17,50

im Öchsle: Rehstelze mit Kartoffel-Sellerie-Püree und

Speck-Rosenkohl (3/7/9)

18,50

Deklarationspflichtige Allergene 1) Glutenhaltiges Getreide 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose 9) Sellerie 10) Senf

Angebote solange vorrätig, Druckfehler/Änderungen vorbehalten. Alle Abbildungen: Symbolbilder/Serviervorschläge

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Hauptstr. 31

74354 Besigheim

Tel. 07143-328 08

www.metzgerei-herbst.de



Herbsts Öchsle

Gastronomie & Gästehaus

Hauptstr. 31/1

74354 Besigheim

Tel. 07143-962 155

info@metzgerei-herbst.de

