

## Mitnehmen, reinbeißen, genießen:

**Ab sofort Freitag mittags in unserer Metzgerei: Fisch-Frikadellen €/Stk. 3,50**



## Metzgerei Herbst-Tipp

**Mo. 17.3. bis Sa. 22.3.25**



**Schweinehals** €/kg 16,90  
am Stück oder als Steak zum Grillen

### Frankfurter

**Schweinsleberwurst** €/100g 1,25

### Hausgemachte

**Lachsschinken** €/100g 2,25  
schmeckt heiß und kalt

**Fleischbrühe** €/Liter-Flasche 9,--

**Ochsenmaulsalat** €/100g 1,25

**Hausmacher Salami** €/100g 2,25

**Grünländer** 48% F.i.Tr. €/100g 1,45

**10% Individueller Fleischkäs' am Black Monday ab 14.30 in der Metzgerei 10%**

## Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:  
€/Port €/Port

<b>Mo:</b> <b><u>Gemischter Braten</u></b> (Rind & Schwein) mit hausgemachten Spätzle und Salat (1/7/3/9)	12,50/13,50
<b>Di:</b> <b><u>Fleischküchle</u></b> mit Gemüse und Hörnchennudeln (1/3)	12,50/13,50
<b>Mi:</b> <b><u>Kalbsrahmbraten</u></b> mit breiten Nudeln und Salat (1/7)	12,50/13,50
<b>Mi:</b> <b><u>Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, Kartoffeln</u></b> im Öchsle	17,80
<b>Do:</b> <b><u>Lammkeule „Provenciale“</u></b> mit Kartoffeln und Salat	12,50/13,50
<b>Fr:</b> <b><u>Seeteufelfilet</u></b> mit Tomatensugo, dazu Rosmarinkartoffeln oder Tagliatelle und Salat (1/3)	12,50/13,50

Angebote solange vorrätig,  
Druckfehler/Änderungen vorbehalten.

Alle Abbildungen:  
Symbolbilder/Serviervorschläge

**Metzgerei Herbst**

Da weiß man, dass es schmeckt.



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

**Herbsts Öchsle**  
Gastronomie & Gästehaus

