

An Ostern das Besondere genießen? Dry Aged-Spezialitäten jetzt bestellen! Denn besondere Qualität braucht Reifezeit...



Dry Aged: T-Bone-Steak / Porterhouse / Ochsenkotelett
Und für Kenner und Genießer: Verschiedene Steaks, herrlich marmoriertes Rib-Eye und Entrecote sowie Cuscino / Secreto Flank / Flat Iron / Rinderfilet / Rostbraten /

Metzgerei Herbst-Tipp

Mo. 31.3. bis Sa. 5.4.25

Hüftsteak €/kg 29,90

Eiersalat €/100g 1,65

Prager Schinken €/100g 2,15

Frischkäse €/100g 1,75
 verschiedene Sorten

Hausm. Salami €/100g 2,25

Am Gründonnerstag, 17.04., gibt's wieder Ulrichs Maultäschle. Wir empfehlen: Frühzeitig die gewünschte Menge bestellen, damit Sie das bekommen, was Sie an Ostern genießen möchten.

Feine Mettwurst €/100g 1,25



Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
 €/Port €/Port

- Mo: Elsässer Topf** gemischt von Rind und Schwein mit frischen Kräutern, Champignons, hausgem. Spätzle und Salat (1/7/3) 12,50/13,50
- Di: Tafelspitz** mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln & Salat (1/3) 12,50/13,50
- Mi: Kalbsnierenbraten** mit breiten Nudeln und Salat (1/7) 12,50/13,50
- Mi: Kalbsleber** mit Zwiebeln, Apfel, Kartoffeln und Salat 17,80
- Do: „Geschwollene“** Oberländer in Zwiebelsoße, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat 12,50/13,50
- Fr: Linsen** mit Spätzle, Saiten und gerauchtem Bauch (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

