



Metzgerei Herbst-Tipp

Mo. 19. bis Sa. 24.5.25

Hackfleisch €/kg 9,90
gemischt von Rind und Schwein, immer frisch für Sie gewolft

Gekochte Mettwurst in Gelee €/100g 1,45

Fleischwurst €/100g 1,35
schmeckt heiß und kalt, auch toll für Wurstsalat

Schinkenwurstsalat €/100g 1,35

Frischkäse €/100g 1,65
verschiedene Sorten

Meisterschinken €/100g 1,99
mit Schwarte

Da weiß man, dass es schmeckt.



Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

- Mo:** **Rindersaftgulasch** mit hausgemachten Spätzle & Salat (1/3/9) 12,50/13,50
- Di:** **Paniertes Schnitzel mit frischem Spargel**, dazu Butterkartoffeln und Blattsalat (1/3/7) 12,50/13,50
- Mi:** **Tafelspitz** mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln(7) 12,50/13,50
- Mi:** **Kalbsleber** mit Zwiebeln, Apfel, Kartoffeln und Salat 17,80
- Do:** **Hausgemachte Lasagne** mit buntem Salat (1/3/7) 12,50/13,50
- Fr:** **Rehkeule vom Maibock**, dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne und Salat (1/3/9) 12,50/13,50

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

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

Metzgerei Herbst
Da weiß man, dass es schmeckt.



Herbsts Öchsle
Gastronomie & Gästehaus

