



Unsere hausgemachten Spätzle -
immer eine Idee leckerer!



Metzgerei Herbst-Tipp

Di. 16.6. bis Sa. 21.6.25

Hackfleisch € /kg 11,50
gemischt von Rind und Schwein, immer frisch
für Sie gewolft

Gerauchte

Schinkenwurst € /100g 1,75

Fleischkäse, fein € /100g 1,69

Ochsenmaulsalat € /100g 1,25

Frische

Frischkäse € /100g 1,65

Schinkenwurst € /100g 1,65

verschiedene, leckere Sorten

Metzgerei Herbst

Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer

Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
€ /Port € /Port

- Mo: Sahnegeschnetzeltes (vom Schwein) mit Butternudeln
und Salat (1/3/7) 12,50/13,50**
- Di: „Zigeunerschnitzel“ mit hausgem. Spätzle und Salat (1/3/9) 12,50/13,50**
- Mi: Spießbraten vom Schweinehals mit Kartoffelgratin
und Salat (1/3/7) 12,50/13,50**
- Mi: Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, Kartoffeln und Salat 17,80**
- Do: Feiertag**
- Fr: Hirschkalbsbraten mit Preiselbeerbirne
hausgemachten Spätzle & Salat (1/3/9) 13,50/14,50**

Angebote solange vorrätig,
Druckfehler/Änderungen vorbehalten.

Alle Abbildungen:
Symbolbilder/Serviervorschläge



Metzgerei Herbst

Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer

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

