



Metzgerei Herbst-Tipp

Mo. 7. bis Sa. 12.7.25

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

Zungenwurst € /100g 1,85
mit hohem Magerfleischanteil

Krakauer € /100g 1,65
die würzige Vesperwurst

**Schweizer-
Wurstsalat** € /100g 1,55

Paprikalyoner € /100g 1,95
mit viel frischem Paprika

Mai-Gouda 48% F.i.Tr. € /100g 1,75

Metzgerei Herbst

Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer

Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
€ /Port € /Port

- Mo:** **Schweinebraten** mit Semmelknödel und bayrisch Kraut (1/3/9) 13,50/14,50
- Di:** **Backendl** mit Sauce Remoulade und gemischtem Salat (7) 12,50/13,50
- Mi:** **Geräuchertes Forellenfilet**, dazu Sahnemeerrettich,
Baguette und Blattsalat (7) 13,50/14,50
- Do:** **„Deutsche Spaghetti“** Carbonara Schinken-Sahne-Soße
und Blattsalat (1/3/7) 13,50/14,50
- Fr:** **„Paella“** mit Muscheln, Garnelen und Hähnchenfleisch 14,50

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

Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer



Herbsts Öchsle
Gastronomie & Gästehaus

