



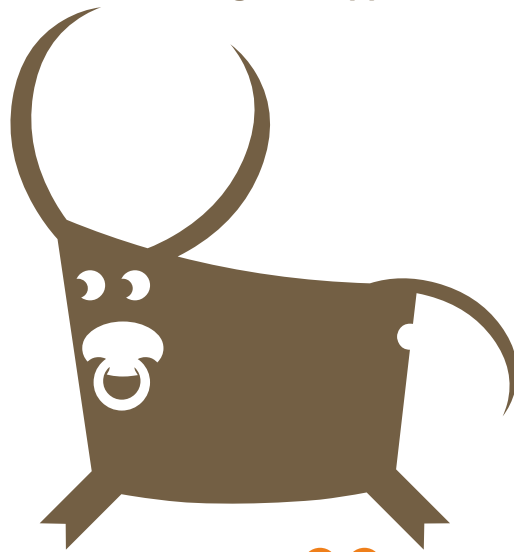
Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Bei der Zusammenstellung unserer Speisekarte haben wir großen Wert auf Regionalität gelegt und verzichten bewusst, so weit wie möglich, auf Speisen und Getränke, die langen Transportwegen unterlegen sind.

Wir kochen frisch für Sie, aus besten Rohstoffen, vorzugsweise aus saisonaler, regionaler Herkunft.

Fleisch und Wurst stammen aus unserer eigenen Handwerksmetzgerei und von unserer Metzgereigenossenschaft.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Herbsts Öchsle

Gastronomie & Gästezimmer

Zu folgenden Zeiten haben wir das Öchsle für Sie
geöffnet: Montag 11.00 - 14.00 Uhr
Dienstag - Freitag 11.00 - 18.00 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten steht Ihnen das Öchsle für
Feste und Feiern offen und mit unserem Partyservice
sind wir immer gerne bei Ihnen vor Ort.

Hauptstr. 31/Im 74354 Besigheim
Telefon (07143) 962 155
Fax (07143) 962 160
info@metzgerei-herbst.de





Suppen

	Port./€
<u>Flädle-Suppe</u> (a/c/g/i)	3,80
<u>Maultäschle-Suppe</u> (a/c/i)	3,80
<u>Markklößle-Suppe</u> (a/c/i)	3,80

Salate

<u>Kleiner Beilagen-Salat</u>	3,90
<u>Kleiner Salatteller</u>	5,80
<u>Salatvariationen mit Putenstreifen</u>	14,50
<u>Öchsle-Salat</u> (Salatvariationen mit gebratenem Schweinefilet)	14,50

Kaltes Vesper

<u>Hausmacher Wurstsalat</u> mit Schwarzbrot und Butter (a/g/7/2/3)	9,80
<u>Schinkenwurstsalat</u> mit Schwarzbrot und Butter (a/g/7/2/3)	9,80
<u>Schweizer Wurstsalat</u> mit Schwarzbrot und Butter (a/g/7/2/3)	9,80
<u>3-erlei Wurstsalat</u> mit Schwarzbrot und Butter (a/g/7/2/3)	9,80
<u>Ochsenmaulsalat</u> mit Schwarzbrot und Butter (a/g/2)	9,80

Was wir Ihnen aktuell als Tagesessen anbieten, entnehmen Sie bitte den Aushängen bzw. den Tischaufstellern oder unserer Homepage.

Sie haben sicher Verständnis dafür, dass wir bei Tagesessen keine Änderungswünsche berücksichtigen können. Danke.

Pro Änderungswunsch an unseren á lá Carte-Gerichten berechnen wir € 1,-

Erklärung der Fußnoten sowie Hinweise zum Thema Allergene und Zutaten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.



Warmes Vesper & Hauptgerichte

Port./€



1 Paar Europa-Meister Weißwürste (1) 7,50

1 Paar feine Bratwürste mit Salat (a/g/7) 9,80

1 Paar Saiten mit Schwarzbrot und Butter (a/g/2/7) 6,80

Kässpätzle mit Röstzwiebeln (a/c/2) 9,80

Geschmälzte oder geröstete Maultaschen (a/c/2/3/7) mit buntem Salat 11,80

Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und buntem Salat (a/g/2/3/7) 9,80

Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Brot und Soße (a) 10,50

Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit buntem Salat (a) 13,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Brot (a) 17,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat (a) 21,50

Unsere Rostbraten werden mit Fettrand gebraten ca. 250g

Schwäbisches Schweinefiletpfännchen in Rieslingrahm und hausgemachten Spätzle und buntem Salat (a/g/l) 21,50

Rinderfilet mit buntem Salat 25,80

Rinderfilet in Sherryrahm mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat (a/c/g) 29,50

Pro Änderungswunsch an unseren á lá Carte-Gerichten berechnen wir € 1,-

Erklärung der Fußnoten sowie Hinweise zum Thema Allergene und Zutaten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.



Port./€

Kleine Portionen & Kinder-/Seniorenteller

<u>Kässpätzle</u> mit Röstzwiebeln (a/c/2)	7,80
<u>Geschmälzte Maultaschen</u> mit Zwiebeln und buntem Salat (a/c/2/3/7)	9,80
<u>Geröstete Maultaschen</u> mit Ei und buntem Salat (a/c/2/3/7)	9,80
<u>Paniertes Schnitzel</u> (vom Schwein) mit Brot und Soße (a/)	9,80
<u>Paniertes Schnitzel</u> (vom Schwein) mit buntem Salat	11,80
<u>Schwäbisches Schweinefiletpfännchen</u> in Rieslingrahm und hausgemachten Spätzle und buntem Salat (a/c/g)	16,80

Was wir Ihnen aktuell als **Tagesessen** anbieten, entnehmen Sie bitte den Aushängen bzw. den Tischaufstellern oder unserer Homepage.

Sie haben sicher Verständnis dafür, dass wir bei Tagesessen keine Änderungswünsche berücksichtigen können. Danke.

Pro Änderungswunsch an unseren á la Carte-Gerichten berechnen wir € 1,-

Erklärung der Fußnoten sowie Hinweise zum Thema Allergene und Zutaten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.



Alkoholfreie Getränke

		€		€
Coca Cola ⁽¹⁾	0,3	2,80	0,5	4,50
Fanta ⁽¹⁾	0,3	2,80	0,5	4,50
Mineralwasser Ensinger Classic	0,25	1,90	0,5	3,50
			0,75	4,50
Teinacher, still	0,25	2,20	0,75	4,80
Saftschorle	0,3	2,80	0,5	4,50
Apfelsaft	0,3	3,--		
Johannisbeersaft	0,3	3,--		

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,70
Milchkaffee ^(9/g)	3,20
Cappuccino ^(9/g)	3,20
Latte Macchiato ^(9/g)	3,50
Espresso	2,40
Tasse Tee, verschiedene Sorten	2,70
Tasse heiße Schokolade	3,--

Erklärung der Fußnoten sowie Hinweise zum Thema Allergene und Zutaten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.



Sekt & Prosecco

€

Prosecco Piccolo	0,25	4,80
Sekt Felsengartenkellerei	0,75	19,50
Prosecco Felsengartenkellerei	0,75	18,50

Weinkarte

€

€

Weinschorle rot, rosè, weiß	0,25	3,50
-----------------------------	------	------

Rotweine der Felsengartenkellerei, Besigheim

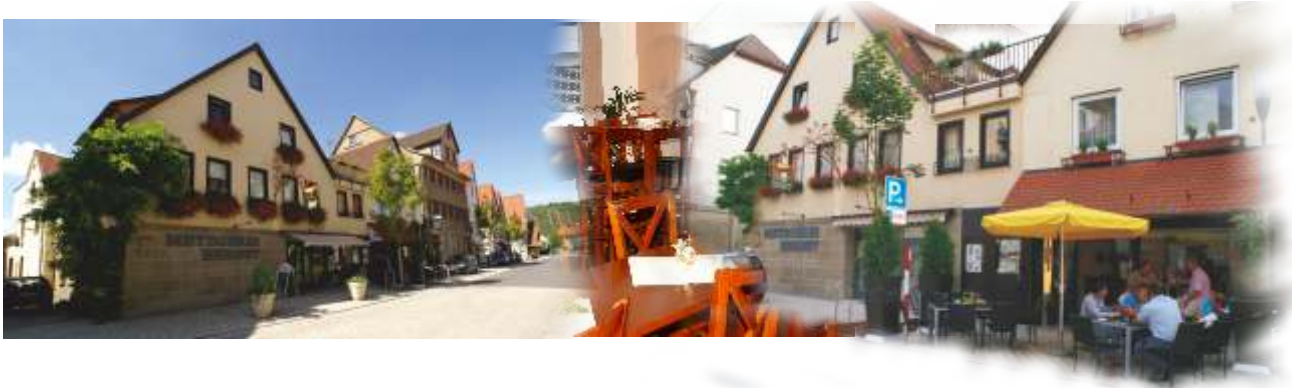
Besigheimer Wurmberg Trollinger QbA	0,25	4,50	1L	16,--
Trollinger Lemberger QbA	0,25	4,50	1L	16,--
Trollinger trocken QbA	0,25	4,50	1L	16,--
Lemberger trocken „Fels“ QbA	0,25	5,50	0,75	16,--

Rotweine des Weingut Faschian, Hessigheim

Hessigheimer Felsengarten Lemberger QbA	0,75	16,50
Hessigheimer Felsengarten Zweigelt Trocken QbA	0,75	18,50

Weißweine der Felsengartenkellerei, Besigheim

Spätburgunder Weißherbst	0,25	4,50	1L	16,--
Riesling Kastelan	0,25	4,50	1L	16,--
Riesling Felsen, trocken	0,25	4,50	1L	16,--
Riesling Alte Rebe			0,75	16,50



Flaschenbier

€

Fürstenberg Pils		0,33	3,--	
Fürstenberg alkoholfreies Pils		0,33	3,--	
Stuttgarter Hofbräu Pilsner		0,5	3,80	
Paulaner Hefeweizen hell		0,5	3,80	
Paulaner alkoholfreies Hefeweizen hell		0,5	3,80	
Paulaner Weizen Kristall		0,5	3,80	
Tegernseer hell		0,5	3,80	
Radler	0,33	2,50	0,5	3,50

Spirituosen

€

Obstbrände	2cl	2,50	Waldschlehe	2cl	4,80
Jägermeister	2cl	2,50	Mirabelle	2cl	4,80
Williams Christ Nr. 1	2cl	4,80	Alte Pflaume	2cl	4,80
Jacky-Cola	4cl	6,50			
Baccardi-Cola	4cl	5,50			

Erklärung der Fußnoten sowie Hinweise zum Thema Allergene und Zutaten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.



Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Deklarationspflichtige Allergene

- a) **Glutenhaltiges Getreide**
- b) **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- c) **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- d) **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- e) **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- f) **Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- g) **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- h) **Schalenfrüchte**
- i) **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- j) **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- k) **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- l) **Schwefeldioxid und Sulphite**
- m) **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- n) **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1) **mit Farbstoff**
- 2) **mit Konservierungsstoff**
- 3) **mit Antioxidationsmittel**
- 4) **mit Geschmacksverstärker**
- 5) **geschwefelt**
- 6) **geschwärzt**
- 7) **mit Phosphat**
- 8) **mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)**
- 9) **koffeinhaltig**
- 10) **chininhaltig**
- 11) **mit Süßungsmittel**
- 13) **gewachst**

Zu folgenden Zeiten haben wir unsere Metzgerei für Sie geöffnet:

Montag-Freitag 7.45 - 13.00 Uhr
und 14.30 - 18.00 Uhr
Samstag 7.45 bis 13.00 Uhr.



Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Hauptstraße 31, 74354 Besigheim
Telefon (07143) 328 08
Fax (07143) 60 136
info@metzgerei-herbst.de



Herbsts Öchsle

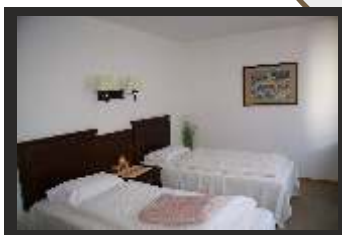
Gastronomie & Gästehaus



**Wir haben Ihnen
einiges zu bieten:**



**„Fleischliche Genüsse“
Metzgerei-Spezialitäten
Tagesessen
à la Cart-Gerichte
Schwäbische Traditionsspeisen
Catering und Partyservice
Verschiedene Events
Gastlichkeit im Öchsle
und unsere
Gästezimmer
zum Verweilen**



www.metzgerei-herbst.de

Wir kochen für Sie!