



Mo. 13. bis Sa. 18.1.25 Metzgerei Herbst-Tipp

Brustkern vom Rind €1kg 16,50
zum Kochen als würziges Siedfleisch,
für Eintopf, als Suppeneinlage...

Gelbwurst €/100g 1,75
mit oder ohne Kräuter

Lyoner €/100g 1,75

Schinken-Ei-Salat €/100g 1,05

Krakauer €/100g 1,65

König Ludwig

Bierkäse 55% F.i.Tr. €/100g 2,20

Unsere Tagesessen Mittag: vor-Ort: €/Port €/Port

Mo: Linsen mit Saitenwürstle und gerauchtem Bauch,
mit unseren hausgemachten Spätzle ^(1/3) 12,50/13,50

Di: Kasseler Hals mit Filderkraut und Kartoffelpüree ^(1/3/7/9) 12,50/13,50

Mi: Kalbsrahmgulasch mit breiten Nudeln und Feldsalat ^(1/3/7) 12,50/13,50

Do: Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Salat ^(1/3) 12,50/13,50

**Fr: Schweinebraten (Hals und Bauch) mit Semmelknödel
und Bayrisch Kraut ^(1/3/9) 12,50/13,50**

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

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

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Hauptstr. 31
74354 Besigheim
Tel. 07143-328 08
www.metzgerei-herbst.de



Herbsts Öchsle

Gastronomie & Gästehaus

Hauptstr. 31/1
74354 Besigheim
Tel. 07143-962 155
info@metzgerei-herbst.de

