



Metzgerei Herbst-Tipp

Mo. 10.3. bis Sa. 15.3.25

Kräuter-Sahne-

Pfanne

€/kg 15,90

küchenfertig für Sie vorbereitet

Paprikalyoner

€/100g 1,98

mit frischem Paprika

Presskopf

€/100g 1,35

typisch schwäbische Vesperwurst

Fleischwurst

€/100g 1,45

schmeckt heiß und kalt

Schinkenwurstsalat

€/100g 1,45

mit Gurke und Paprika - sehr lecker

Frischkäse

€/100g 1,75

mit Datteln und Curry - süßlich-pikant

Individueller Fleischkäs' am Black

Monday ab 14.30 in der Metzgerei

Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Dampfkartoffeln (1/7) 12,50/13,50

Di: Entenkeule mit Rotkraut und Semmelknödel (1/3) 12,50/13,50

**Mi: Spaghetti „Bolognese“ kräftiges Rinderhaschee,
dazu Salat (1/9) 12,50/13,50**

Ab sofort jeden Mittwoch im Öchsle: Kalbsleber

mit Rosmarinkartoffeln und Salat 17,80

**Do: Geschmorte Rinderwade mit Trollingersoße, dazu breite
Nudeln und Salat (1/3) 12,50/13,50**

**Fr: Sauerbraten nach Art des Hauses mit hausgemachten Spätzle
und Salat (1/3) 12,50/13,50**

Angebote solange vorrätig,
Druckfehler/Änderungen vorbehalten.

Alle Abbildungen:
Symbolbilder/Servievorschläge

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.



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

