



Metzgerei Herbst-Tipp

Di. 22. bis Sa. 26.4.25

Hackfleisch €/kg 10,50
gemischt von Rind und Schwein,
immer frisch für Sie gewolft

Lyoner €/100g 1,75

Gerauchte

Schinkenwurst €/100g 1,75

Saiten €/100g 1,65
rauchfrisch und knackig

Fleischsalat €/100g 1,55

König Ludwig

Bierkäse 50% F.i.Tr. €/100g 2,55

Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Ostermontag: Wir wünschen Ihnen frohe Osterfeiertage!

Di: Sauerbraten nach Art des Hauses, dazu Spätzle & Salat (1/3/9) 12,50/13,50

Mi: Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln & Salat (7) 12,50/13,50

+

Mi: Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, Kartoffeln und Salat 17,80

Do: Cannelloni „al forno“ mit buntem Salat (1/7) 12,50/13,50

Fr: „Kibbeling“ to go: Backfisch mit Sauce Remoulade, Joopiesauce,
mit Blattsalat und Kartoffelsalat (1/3/7) 12,50

+

Fr: „Kibbeling“ im Öchsle: Backfisch mit Sauce Remoulade,
Joopiesauce, mit Blattsalat und Pommes (1/3/7) 13,50

Angebote solange vorrätig,
Druckfehler/Änderungen vorbehalten.

Alle Abbildungen:
Symbolbilder/Serviervorschläge

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

