



Metzgerei Herbst-Tipp Mo. 12. bis Sa. 17.5.25

Schweinehals €/kg 16,90
das „must have“ beim Grillen

Feine Leberwurst
mit Kalbfleisch €/100g 1,40

Pragerschinken €/100g 1,89
extra lecker zum Spargel

Spargelsalat €/100g 1,60

Fleischkäse €/100g 1,65

Chili-Bergkäse 50% F.i.Tr. €/100g 1,98

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

Mo: Linsen, Spätzle, Saiten, gerauchter Bauch (1/3/9) 12,50/13,50

Di: Schweinefilet mit frischem Spargel, dazu
Sauce Hollandaise und Kartoffeln (3/7) 14,50/15,50

Mi: Schaschlik mit Butterreis und Salat (7/9) 12,50/13,50

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

Do: Bandnudeln mit frischem Spargel, Sommergemüse
und geräuchertem Schweinefilet 12,50/13,50

Fr: Sauerbraten nach Art des Hauses, mit hausgemachten
Spätzle, Preiselbeerbirne und Salat (1/3/9) 12,50/13,50

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
Da weiß man, dass es schmeckt.



Herbsts Öchsle
Gastronomie & Gästehaus

