



Metzgerei Herbst-Tipp Mo. 26. bis Sa. 31.5.25

Rostbraten €/kg 37,-
der schwäbische Klassiker, aber auch super zum Grillen

Krakauer €/100g 1,65
mit oder ohne Kümmel

Fleischbrühe €/1L 8,-
hausgemacht, in der 1 Liter-Flasche

Kaiserjagdwurst €/100g 2,25
schmackhaft gewürzt mit Pfeffer, Koriander, Ingwer und Muskat

Zungenwurst €/100g 1,90
mit viel Magerfleischeinlage

Fleischsalat €/100g 0,95

Tortenbrie 65% F.i.Tr. €/100g 1,45

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

Mo: Gemischter Braten (Rind/Schwein) mit hausgemachten Spätzle und Salat (1/3/9) 12,50/13,50

Di: Schweinefilet mit frischem Spargel, dazu Petersilienkartoffeln 13,50/14,50

Mi: Hühnerfrikassee mit Reis und Salat (7) 12,50/13,50

Do: Denken Sie beim Einkaufen auch an den Feiertag/Brückentag.

Wir haben viele Grill-Spezialitäten für Sie, die Sie guten

Gewissens genießen können!



BÄUERLICHE ERZEUGERGENEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL



Fr: Rindsrouladen mit hausgemachten Spätzle und Salat (1/3/9) 12,50/13,50

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



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