



Metzgerei Herbst-Tipp

Mo. 13. bis Sa. 18.10.25

| | | | |
|---|-------------|--------------------------------------|-------------|
| <u>Spickbraten</u> | €/kg 22,-- | <u>Sauerkraut</u> | €/100g 3,50 |
| von Rindernuß und Semmerrolle, von der deutschen Färs, küchenfertig | | <u>Leber-/Griebenwurst</u> | €/100g 1,35 |
| <u>Pfälzer Saumagen</u> | €/1kg 1,75 | <u>Eiersalat</u> | €/100g 1,58 |
| <u>Schäufele</u> | €/1kg 14,50 | <u>Allgäuer</u> | |
| | | <u>Emmentaler</u> 45% F.i.Tr. | €/100g 1,85 |

Unsere Mittagessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

- Mo:** **Schweinefilet in Sherryrahm**, dazu hausgemachte Spätzle und Salat (1/3/7) 13,50/14,50
- Di:** **Fleischküchle** nach Hausfrauenart, dazu Petersilienkartoffeln und Schwarzwurzeln (3) 13,50/14,50
- Mi:** **Elsässer Topf**: Gemischtes Gulasch mit frischen Kräutern, Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat (1/3) 13,50/14,50
- im Öchsle: Kalbsleber** mit Kartoffeln, Apfel, Zwiebeln, Salat 17,80
- Do:** **„Wammerl“**: Schweinebraten von Brust und Bauch, dazu Semmelknödel und bayrisch Kraut (1/3) 13,50/14,50
- Fr:** **Hirschkalbsbraten** mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeer-Birne und Salat (1/3/9) 13,50/16,50

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



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

Metzgerei Herbst

Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer

Telefon (0 71 43) 328 08



Herbsts Öchsle

Gastronomie & Gästehaus

Telefon (0 71 43) 962 155

