



Mo. 16. bis Sa. 21.2.26

Metzgerei Herbst-Tipp

Schäufele

€/1kg 16,50

Schwarzwälder

Sauerkraut

€/1kg 3,50

Schwartenmagen

€/100g 1,65

Leberwurst

€/100g 1,35

Ochsenmaulsalat

€/100g 1,25

Griebenwurst

€/100g 1,35

Frischkäse

€/100g 1,65

Zwiebling

€/100g 1,25

verschiedene leckere Sorten

Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Elsäßer Topf: Gemischtes Gulasch mit Kräutern, Champignons,
hausgemachten Spätzle und Salat (1/3/9)

13,50/14,50

Di: Allgäuer Käseschnitzel, dazu Knöpfle, Schwarzbiersoße
und Salat (1/3/7)

13,50/14,50

Mi: Saure Kutteln mit Bratkartoffeln (9)

13,50/14,50

im Öchsle: Kalbsleber mit Kartoffeln, Apfel, Zwiebeln, Salat

17,80

Do: Tortellini in Schinken-Sahnesoße, dazu Salat (1/3/7)

13,50/14,50

Fr: „Kibbeling“ Backfisch, Joppiesoße, Dipp, bunter Salat (1/3/7)

13,50/14,50

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

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

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Hauptstr. 31, Besigheim

Tel. 07143-328 08

www.metzgerei-herbst.de



Herbsts Öchsle

Gastronomie & Gästehaus

Hauptstr. 31/1, Besigheim

Tel. 07143-962 155

info@metzgerei-herbst.de

