



Termin zum
Vormerken:
Freitag, 17. April
Bratwurst-Seminar
weitere Infos folgen.



Mo. 23. bis Sa. 28.2.26

Metzgerei Herbst-Tipp

Hackfleisch

€/1kg 11,50

gemischt von Rind und Schwein,
immer frisch gewolft für Sie

Lyoner

€/100g 1,55

die Lieblingswurst von Groß und Klein

Bierwurst

€/100g 1,78

die traditionelle Vesperwurst

Zungenwurst

€/100g 1,70

mit viel Magerfleischeinlage

Grünländer 45% F.i.Tr.

€/100g 1,65

Eiersalat

€/100g 1,18



Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Schw.-Geschnetzeltes in Riesling-Rahm, dazu hausgemachte

Spätzle und Salat (1/3/7)

13,50/14,50

Di: Fleischküchle mit Kartoffelbrei und Frühlingsgemüse (1/3/7)

13,50/14,50

Mi: SCHLACHTFEST all you can eat im Öchsle

14,50

vom Büfett mit allem, was dazugehört, von Metzelsupp' über Kraut,
Leber- und Griebenwurst, Kopffleisch u.v.m

Do: Schw.-Filet in Riesling-Rahm, dazu hausgemachte

Spätzle und Salat (1/3/7)

13,50/14,50

Fr: Spanferkelrollbraten in Schwarzbiersoße mit unseren

Spätzle oder Knödel, dazu Salat (1/3/7/9)

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

