



Metzgerei Herbst-Tipp Mo. 30.6. bis Sa. 5.7.25

Schweine-  **RÄTKREUZE
ERZELGERICHENBURG
SCHWÄBISCH HALL**

Prager Schinken €/100g 2,15

Rücken €/kg 16,90

Eiersalat €/100g 1,45

Bierwurst €/100g 1,78

Grünländer 48% F.i.Tr. €/100g 1,65

Fleischkäse, fein €/100g 1,69

Metzgerei Herbst

Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer

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

Mo: Linsen mit hausgemachten Spätzle, Saiten, gerauchtem Bauch und Salat (1/3/9) 12,50/13,50

Di: Spießbraten vom Schweinhals, dazu Petersilienkartoffeln, Kräuterdipp und Blattsalat (7/9) 12,50/13,50

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

Do: Grillteller: Cevapcici, Fleischspieß, Grillwurst, Djuvec-Reis, Aijvar und Krautsalat 12,50/13,50

Fr: „Wilderertopf“ mit Fleisch von Reh, Hirsch, Wildschwein, dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Birne und Salat (7) 13,50/14,50

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
Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer



Herbsts Öchsle
Gastronomie & Gästehaus

