



Mo. 27.7. bis Sa. 1.8.26

Metzgerei Herbst-Tipp

Schweine-  **BÄDER- UND ERZUGERGEMEINSCHAFT SCHWARZES TAL**
Geschnetzeltes €1kg 14,90

Zungenwurst €100g 1,70

Delikatess-

Leberwurst €100g 1,70

Jagdwurst €/100g 2,25

Bierschinken €/100g 2,25

Nudelsalat „Bella Ciao“ €/100g 1,55

Wengert Käse 50% F.i.Tr. €/100g 2,49

edel-würziger Schnittkäse aus
Demeter-Heumilch mit
wunderbarem Aroma



Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: **Linsen mit Saiten**, gerauchtem Bauch und unseren hausgemachten Spätzle (1/3/9) 13,50/14,50

Di: **Ragout** vom Schweinefilet mit Gorgonzola-Rahm, Tagliatelle und Salat (1/3/7) 13,50/14,50

Mi: **Ochsenbäckle**, geschmort, dazu hausgemachte Spätzle und Salat (1/3) 13,50/16,50

im Öchsle: **Kalbsleber** mit Kartoffeln, Apfel, Zwiebeln, Salat 17,80

Do: **Kleines Rumpsteak**, (200g), dazu Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Salat (1/3/7) 13,50/16,50

Fr: **Wildschweinbraten**, dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Birne und Salat (1/3) 13,50/16,50

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/Serviovorschläge

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

