



Metzgerei Herbst-Tipp Mo. 25.8. bis Sa. 30.8.25

<u>Schw.Geschnetzeltes</u> €/kg 14,90	<u>Gutshof</u>
küchenfertig geschnitten, natur oder mariniert	<u>Leberwurst</u> €/100g 1,60
<u>Fleischkäse</u> €/100g 1,69	<u>Bauernsalat</u> €/100g 1,75
frisch aus dem Backofen	mit Schafskäse
<u>Jagdwurst</u> €/100g 2,25	<u>Kräuterkäsekugeln</u> €/Stk. 1,95

Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: <u>Sahnegeschnetzeltes</u> mit Butternudeln und Salat (1/3/7)	12,50/13,50
Di: <u>Fleischküchle</u> nach Hausfrauen-Art, mit Kartoffelpüree und Gemüse (7)	12,50/13,50
Mi: <u>Rindergulasch</u> mit hausgemachten Spätzle und Salat (1/3/9)	13,50/14,50
Do: <u>Grillteller:</u> Cevapcici, Djuvecreis, Fleischspieß, Grillwurst und Krautsalat (1/3)	13,50/14,50
Fr: <u>Sauerbraten</u> mit Knödel und Salat (1/3/9)	13,50/14,50

Während der Sommerferien (31.07. -13.09.) haben wir Montag und Mittwoch nachmittags auch in der Metzgerei geschlossen.

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



Deklarationspflichtige Allergene
1) Glutenhaltiges Getreide 3) Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse
5) 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

