



Schwarzwälder

Schinken

Mo. 24. bis Sa. 29.8.26**Metzgerei Herbst-Tipp**BÄCKEREI
PROZ. GERICHTSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**Schweinehals**

€/1kg 16,--

am Stück oder in Scheiben

Schwarzwälder**Schinken**

€/100g 2,65

Schinkenwurst, frisch €/100g 1,65**Nudelsalat**

€/100g 1,55

Gerauchte**Butterkäserolle**

€/100g 1,99

Schinkenwurst

€/100g 1,75

Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port**Mo: Linsen mit hausgemachten Spätzle, Saitenwurst,
gerauchtem Bauch (1/3/9)**

13,50/14,50

Di: Paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu Salat (1/3)

13,50/14,50

Mi: Saure Kutteln mit Bratkartoffeln und Salat

13,50/16,50

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

17,80

**Do: Holzfäller-Steak vom Schweinehals, dazu Kartoffelgratin
und Salat (7)**

13,50/14,50

**Fr: Wilderertopf mit Fleisch von Reh, Wildschwein, Hirsch,
dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Birne und Salat (1/3/7)**

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) SenfAngebote 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**