

**Das Metzgerei-Team und das Öchsle-Team  
wünschen Ihnen frohe Weihnachten und  
kulinarisch gelungene Feiertage!**

## **Metzgerei Herbst-Tipp Mo. 22. bis inkl. Mi. 31.12.25**

<u><b>Schweine-</b></u>		<u><b>Bierschinken</b></u>	€/100g 1,55
<u><b>Geschnetzeltes</b></u>	€/kg 14,90		
natur oder mariniert		<u><b>Eiersalat</b></u>	€/100g 1,38
<u><b>Schwarzwälder</b></u>			
<u><b>Rauchfleisch</b></u>	€/100g 2,69	<u><b>Frischkäse</b></u>	€/100g 1,65
		verschiedene, leckere Sorten im Wechsel	

## **Unsere Mittagessen** frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:  
€/Port €/Port

Montag, 22.12.:

**Sauerbraten** nach Art des Hauses, dazu hausgemachte Spätzle,

Preiselbeer-Birne und Salat (1/3/9) 14,50/16,50

Dienstag, 23.12.:

**Spanferkel-Rollbraten** mit Schwarzbiersoße, dazu

Knöpfle und Salat (1/3/7) 13,50/15,50

**Und während unserer Metzgerei-Öffnungszeiten halten wir  
natürlich Vesper und Speisen aus der Warmtheke für Sie bereit.**

**Am 24.12. und am 31.12. haben wir von  
7.45 Uhr bis 12.00 Uhr für Sie geöffnet.**

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

**Metzgerei Herbst**  
Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer  
**Telefon (0 71 43) 328 08**



Deklarationspflichtige Allergene  
1) Glutenhaltiges Getreide 3) Eier & daraus  
gewonnene Erzeugnisse  
7) Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse  
inkl. Laktose 9) Sellerie 10) Senf

**Herbsts Öchsle**  
Gastronomie & Gästehaus  
**Telefon (0 71 43) 962 155**

