

**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**

### **Schweine-**

**Geschnetzeltes** €/kg 14,90

natur oder mariniert

### **Bierschinken**

€/100g 1,55

### **Eiersalat**

€/100g 1,38

### **Schwarzwälder**

**Rauchfleisch** €/100g 2,69

### **Frischkäse**

€/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

Knöpfe 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/Serviervorschläge



- Deklarationspflichtige Allergene**
- 1) Glutenhaltiges Getreide 3) Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse
  - 7) 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**

