



Mo. 9. bis Sa. 14.2.26

Metzgerei Herbst-Tipp

Elsässer

Gulaschtopf €/1kg 16,50

küchenfertig für Sie vorbereitet

Paprika-Lyoner €/100g 1,95

Delikatess Leberwurst €/100g 1,60

Hausmacher Salami €/100g 2,60

Heringssalat €/100g 1,65

Butterkäschtle 50% F.i.Tr. €/100g 1,99

von der:



Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Sauerbraten mit Preiselbeer-Birne, hausgemachten

Spätzle und Salat (1/3/9) 13,50/16,50

Di: Kohlrouladen mit Petersilienkartoffeln und Salat 13,50/14,50

Mi: Kalbsrahmgulasch mit breiten Nudeln und Salat (1/3/7) 13,50/16,50

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

Do: Lasagne nach Art des Hauses, dazu bunter Salat (1/3) 13,50/14,50

Fr: Bouillabaisse französische Fischsuppe, dazu Baguette (1/3) 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/Servievorschläge

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Hauptstr. 31, Besigheim

Tel. 07143-328 08

www.metzgerei-herbst.de



Hersts Öchsle

Gastronomie & Gästehaus

Hauptstr. 31/1, Besigheim

Tel. 07143-962 155

info@metzgerei-herbst.de

