

In unserer gut sortierten Grilltheke gibt's, was Sie gerne auf den Rost legen.



Wir beraten Sie gerne und fachkundig, auch wenn's ums Grillen geht. Oder wir grillen für Sie dort, wo Sie feiern möchten.

Mo. 15. bis Sa. 20.6.26

Metzgerei Herbst-Tipp

Rinderhüfte €/1kg 37,--
besonders zart und mager

Mettwurst, fein €/100g 1,45

Schwarzwälder

Schwartenmagen €/100g 1,65

Schinkenwurst, frisch €/100g 1,65

Ochsenmaulsalat €/100g 1,25

Landfrischkäse €/100g 1,65
mit Gurke und Frühlingzwiebeln

Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Linsen mit Saitenwurst, gerauchtem Bauch und hausgemachten Spätzle (1/3/9) 13,50/14,50

Di: Paniertes Schnitzel mit Salat (1/3) 13,50/14,50

Mi: Schwäbisches Bohnengemüse mit Siedfleisch, Fleischwurst und hausgemachten Spätzle (1/3/9) 13,50/14,50

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

Do: „Gyros-Grillteller“ mit Reis, Bifteki und Hirtensalat 13,50/16,50

Fr: Hirschkalbsbraten mit Preiselbeer-Birne, hausgemachten Spätzle und Salat (1/3/9) 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) Senf

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

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

