



# Metzgerei Herbst-Tipp Mo. 23.6. bis Sa. 28.6.25

**Schweine**  BÄCKEREI  
KÄSEKÜCHE  
KÄSEGEREICHES BIERBRAUEREI  
SCHWÄBISCHER HALL

**Hausmacher**

**Geschnetzeltes** €/kg 14,90  
natur oder mariniert

**Salami** €/100g 2,25

**Jagdwurst** €/100g 2,25

**Schinkenwurstsalat** €/100g 1,35

**Geräucherte, feine**

**Mai-Gouda** 48% F.i.Tr. €/100g 1,25

**Leberwurst** €/100g 1,60

## **Metzgerei Herbst**

Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer

# Unsere Tagesessen

Mitnahme: vor-Ort:  
€/Port €/Port

- Mo: Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat (1/3/9) 12,50/13,50**
- Di: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit buntem Salat (1/3) 12,50/13,50**
- Mi: Wurstsalat: Schweizer Wurstsalat oder Schinkenwurstsalat, mit Bratkartoffeln und Blattsalat 12,50/13,50**
- Do: Schweinehalssteak mit Kräuterbutter und Kartoffelgratin (7) 12,50/13,50**
- Fr: „Forellenfilet“ mit Butterkartoffeln und Salat (7) 13,50/14,50**

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



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

**Metzgerei Herbst**  
Metzgerei - Gastronomie - Gästezimmer



**Herbsts Öchsle**  
Gastronomie & Gästehaus

