



Weißwurst-
Europameister 2007

Mo. 31.8. bis Sa. 5.9.26

Metzgerei Herbst-Tipp

Gulasch

€/1kg 16,50

gemischt von Rind und Schwein,
küchenfertig für Sie vorgeschnitten

Ansbacher Presskopf €/100g 1,55

Schweizer

Gekochte Mettwurst

Wurstsalat

€/100g 1,55

im Geleemantel

€/100g 1,25

Geramont 55%F.i.Tr.

€/100g 1,95

Paprika-Lyoner

€/100g 1,89

mit viel frischem Paprika

Kennen Sie schon unsere Gästezimmer?
Per Scan können Sie einen Blick
reinwerfen. Und gerne über booking.com
oder direkt bei uns buchen.



Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

Mo: Schweine-Geschnetzeltes in Rieslingrahm, mit hausgemachten

Spätzle und Salat (1/3/7)

13,50/14,50

Di: „Zigeuner-Schnitzel“ mit Nudeln und Salat (1/3)

13,50/14,50

Mi: Gepökelte Rinderzunge mit Salzkartoffeln und

Meerrettichsoße (7)

16,50

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

17,80

Do: Grillteller mit Fleisch-Spießen (Schwein), Cevapcici, Djuvecreis
und Krautsalat

13,50/14,50

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

13,50/14,50

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/Serviovorschläge

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

