



Mo. 5. bis Sa. 10.10.26

Metzgerei Herbst-Tipp

**Zeit für deftige Genüsse - wir
wünschen Ihnen guten**

Appetit:

Schäufele €/1kg 14,50

Leberwürstle €/1kg 13,50

Griebenwürstle €/1kg 13,50

Sauerkraut €/1kg 3,50

Eiersalat €/100g 1,18

Kräuterschatz 50%F.i.Tr. €/100g 2,79

**Der Anmelde_Countdown läuft:
Freitag, 2.10., Bratwurstseminar
Freitag, 9.10., Muschelessen
Freitag, 23.10., Oktoberfest
Freitag, 13.11., Bratwurstseminar**

Unsere Tagesessen

frisch für Sie gekocht

Mitnahme: vor-Ort:
€/Port €/Port

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

13,50/14,50

Di: Schweinebraten mit Kartoffelpüree und Blaukraut (7/9/10)

13,50/14,50

**Mi: Schwäbisches Bohnengemüse mit hausgemachten
Spätzle (1/37)**

13,50/14,50

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

17,80

Do: Spaghetti Bolognese, dazu bunter Salat (1/3)

13,50/14,50

**Fr: Schweinefilet in Rieslingrahm mit hausgemachten Spätzle,
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/Serviertorschläge

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

