

SCHNITZELWOCHEN



Dukatenschnitzerl (A, C, M) 14,9

5 Stk vom Filet, dem Besten Stück vom Schwein,
dazu Cocktailsauce

Wiener Schnitzel (A, C)

vom Kalb 180g 19,9
vom Schweinskarree 200g 12,9
von der Pute 200g 12,9

Napoleon Cordon Bleu (A, C, G, O) 17,9

vom Schweinskarree 200g mit Speck, Bergkäse, Zwiebel und Paprika

Pariser Schnitzerl (A, C) 12,9

Schweinsschnitzerl 200g mit einer
besonders feinen Panier aus Ei und Mehl.

*Ein Gasthausklassiker
von früher*

Jägerschnitzerl - Das Gedünstete (A, G, L, M, O) 15,9

Schweinsschnitzerl in einem Safterl mit Champignons, Paprika, Zwiebel
Speckwürfel, frische Petersilie und einem Löffel Butter gedünstet

Beilagen

Petersilerdäpfel (G) 3,5
Erbsenreis 3,5
Pommes 3,5
Butternockerl (A) 3,9

Salate

Erdäpfelsalat (L, M, O) 5,5
Gemischter Salat 4,9
(C, L, M, O)
Krautsalat (O) 4,9
Grüner Salat (L, M, O) 4,9

Dips

Cocktailsauce (A) 1,5
Ketchup (O) 1,5
Mayo (C, M) 1,5
Knoblauchsauce 2,5
(C, M, O)
Preiselbeeren (O) 2,5