



## Schnitzelkarte

<b>Jedes Schnitzelgericht zum Preis von</b>	<b>Normal</b> à 13,80 €	<b>XL</b> à 16,80 €
das klassische Schnitzel - „Hamburger“ mit einem Spiegelei und Mischgemüse <sup>1,2,3,4,5</sup>	1204	1205
das exotische Schnitzel - „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	1208	1209
das vertraute Schnitzel - „aux four“ mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken	1210	1211
das bauchige Schnitzel - „Cordon Bleu“ mit Kochschinken und Käse gefüllt	1214	1215
das südlichste Schnitzel - „Griechischer Art“ mit Fetakäse und frischen Tomaten gefüllt, dazu Knoblauchcreme	1218	1219
das bodenständige Schnitzel - „Westfalen“ mit Röstzwiebeln und zwei Spiegeleiern	1222	1223
das deftige Schnitzel - „Bauern Art“ mit Grillspeck, Spiegelei und grünen Bohnen mit Speckstippe	1226	1227
das nördlichste Schnitzel - „Waliser Art“ mit gebratenen Champignons und Käse überbacken	1236	1237
das Feinschmecker-Schnitzel - „Französische Art“ mit Camembert überbacken und Preiselbeersahnesauce überzogen	1244	1246
das Wald & Wiesen Schnitzel - „Jäger Art“ mit Champignons à la creme und Sahnehäubchen	1200	1201

### Und dazu wählen Sie ganz nach Lust & Laune:

Salzkartoffeln	Bratkartoffeln	Kartoffelpüree
Kartoffelecken	Pommes frites	Kartoffelkroketten



Das Beste kommt zum Schluss - eine besondere Wiener Spezialität  
**254 „Wiener Schnitzel“** **14,80 €**

paniertes Kalbsschnitzel in der Pfanne gebraten  
mit hausgemachtem Gurkensalat und Kartoffelsalat <sup>2,7</sup>

Zusatzstoffe: 1= Farbstoffe, 2= Konservierungsstoffe, 3= Geschmacksverstärker, 4= Antioxidationsmittel,  
5= Süßungsmittel, 6= Phosphat, 7= geschwefelt 8= Spuren von Nüssen, 9= Pökelsalz