Winner, Winner „Schnitzel-Dinner“

Montag und Dienstag jedes Schnitzel als Menü mit Festpreis. Dazu gibt es einen kleinen Salat und ein 0,4l Softgetränk oder 0,3l Bier nach Wahl*

- Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten — 15.00 €
- Schnitzel „Spezial“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit Speck, Zwiebel, Champignons und Käse überbacken — 15.00 €
- Hausmannsschnitzel Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit krossem Speck, Spiegelei und Röstzwiebeln — 15.00 €
- Schnitzel „Bavaria Blu“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit Tomate, Zwiebel und Bavaria Blu überbacken — 15.00 €
- Cordeon Bleu vom Schwein aus der Oberschale, mit Kochschinken und Käse gefüllt klassisch paniert und pfannengebraten — 15,00 €
- Jägerschnitzel Schweineschnitzel aus der Oberschale, wahlweise paniert oder natur, in der Pfanne gebraten und mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm — 15,00 €
- Schnitzel „Spinnstube“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit einer Creme aus Kochschinken, Lauch, Schmand und Käse belegt, überbacken — 15,00 €
- Schnitzel „Hähnchen-Hawaii“ Hähnchenbrust, klassisch paniert und pfannengebraten, mit Kochschinken, Ananas und Käse belegt, überbacken — 15,00 €

Mögliche Beilagen: Pommes, Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffelsalat, Rösti oder Puffer

Des vom Schwein is a noch fein

Auch mit Festpreis. Dazu gibt es ein 0,4l Softgetränk oder 0,3l Bier nach Wahl*

Knusprige Rippla mit Kloß und Sauerkraut — 15,00 €
Schweinerippchen mit Kümmel und Paprika, knusprig gegrillt

Gekochte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Steinofenbrot — 15,00 €
Gepökelte, gekochte Schweinehaxe mit Teilschwarte

Gegrillte Schweinshaxe mit Kloß — 15,00 €
Gepökelte, gegrillte Schweinehaxe mit Teilschwarte, dazu wahlweise Kren-, Pfeffer-, Knoblauch- oder Kümmel-Biersauce, mit kleinem Salat oder Sauerkraut.

Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN