Winner Winner
„Schnitzel - Dinner“

Unser Spezial für Montag und Dienstag
Jedes Schnitzel inkl. kleiner Salatbeilage und Getränk
(0,5l Bier oder 0,4l Sinalco-Softgetränk) zum Festpreis von 15,00 €
(wahlweise auch als Hähnchen-Schnitzel mit 2,00 € Aufschlag)

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten

Schnitzel „Spezial“

Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit einer Mischung aus Speck, Zwiebel, Champignons und Käse überbacken

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel aus der Oberschale, wahlweise paniert oder natur, in der Pfanne gebraten und mit Speck, Zwiebel und Champignons in Rahm

Hausmannsschnitzel

Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit krossem Speck, Spiegelei und Röstzwiebeln belegt

Schnitzel „Bavaria Blu“

Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit Tomate, Zwiebel und Bavaria Blu überbacken

Schnitzel „Spinnstube“

Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten, mit einer Creme aus Kochschinken, Lauch, Schmand und Käse überbacken

Schnitzel „Hawaii“

Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten, mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken

Cordon Bleu

vom Schwein aus der Oberschale, mit Kochschinken und Käse gefüllt, klassisch paniert und pfannengebraten

Panierte Scholle

paniertes Schollenfilet, pfannengebraten

Wahlweise mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffelpuffer oder Kartoffelsalat mit Speck und Majo

Feines vom Schweinefilet

Schweinefilet Medaillons „Pfefferla“ **19,80 €**
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und grünen Pfeffer in Rahmsauce

Schweinefilet Medaillons „Waidmannsheil“ **19,80 €**
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce

Schweinefilet Medaillons „Wald und Wiese“ **19,50 €**
Schweinefilet mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Austernpilzen,
dazu geröstete Steinofenbrotstreifen

Alle Gerichte mit kleinem Salat und Beilage nach Wahl:
Pommes, Kartoffelsalat, Kroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpuffer oder Nudeln

Frischfisch:

Forelle „Müllerin Art“ **19,00 €**
Forellenfilets gebraten mit Petersilienbutter, Zitrone und Salzkartoffeln an üppiger Salatbeilage

Panierte Scholle **19,50 €**
Paniertes Schollenfilet, pfannengebraten mit Bratkartoffeln und Salat

Nudeln gehen immer:

Fusilli „Verdure“ (vegan) **11,40 €**
gebratenes, gemischtes Gemüse in Tomatensauce
*mit Käse überbacken (vegetarisch) **12,00 €**

Schinkennudeln mit Ei **10,90 €**
Fusilli mit Kochschinken, Zwiebeln, Rührei und Tomatensauce

Vegetarisch:

Grillgemüsepfanne mit Folienkartoffel **12,10 €**
Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark

Marinierter Hirtenkäse **17,20 €**
Mit Knoblauch und Olivenöl in der Folie gebacken, dazu Baguette

Desserts:

Panna Cotta mit frischen Früchten **5,20 €**
Hausgemachte, gelierte Vanille-Sahne mit frischem Obstsalat

Wilde Hilde Geschichtetes Dessert mit Baiser, süßem Sahnequark und Rotweinfrüchten	**6,80 €**
Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen	**6,40 €**
1 Kugel Eis Schoko, Vanille oder Erbeer Weitere Sorten auf Anfrage	**1,80 €**
Mit Sahne	**+0,60 €**