

Schnitzel-Tage 09.07. bis 11.07.

... auch in den Ferien wird bei uns geschlemmt und „Geschnitzt“

gebackenes Kalbsschnitzerl „klassisch“ mit Erdäpfel-Vogerlsalat		18,90
Gärtner-Cordon Bleu ¹⁾ gefüllt mit Kräuterkäse und Schinken, Reis und Petersilerdäpfel		12,90
gebackene Fledermaus (eine alte Spezialität) mit Reis und Petersilerdäpfel		15,90
klassisches Surschnitzerl gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat		13,90
Pariserschnitzerl ¹⁾ mit Erbsenreis		12,90
Grammel Schnitzel ¹⁾ mit gefüllt mit hausgemachten Grammeln, Erdäpfel und Reis		12,90
Oma's Eierschwammerlschnitzel ¹⁾ (Naturschnitzerl mit feiner Eierschwammerlsauce), dazu Erbsenreis – wie damals		12,90
Käse-Schnitzerl ¹⁾ mit klassischen Risipisi (Erbsenreis mit Champignons)		13,90
Kübiskern-Hühnerschnitzerl mit Kräuter-Frischkäse gefüllt in Kürbiskernpanade, mit Reis und Petersilerdäpfel		13,90
Blunzen-Cordon Bleu ¹⁾ gefüllt mit deftiger Bauernblunze, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat		13,90

Fleischlos:

gebackene Champignons mit Buttererdäpfel und Sc. Tatar		11,90
Sellerieschnitzerl mit Buttererdäpfel und Sc. Tatar		11,90
Gemüseschnitzerl mit Buttererdäpfel und Kräuterrahm		11,90

1) als Pute möglich +1,00

Pommes +1,00