

# "Neues vom Schnitzler"



Würzfleisch <sup>A, B</sup> 6, 85 €

mit Gouda überbacken, dazu Toastecken

„Schnitzel Paris“ <sup>A, B, E, C</sup> 19, 95 €

pan. Schweineschnitzel mit Camembert überbacken,  
dazu Preiselbeeren und Pommes frites

Schnitzel au four <sup>A, B, E</sup> 21, 35 €

mit Würzfleisch und Gouda überbacken, dazu Bratkartoffeln



„Holzfäller Schnitzel“ <sup>B, E</sup> 19, 25 €

pan. Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln  
und Mutters Bratkartoffeln

Original Wiener Schnitzel <sup>B, E, 3</sup> 23, 25 €

mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und einem grünen Salat



„Paprika Schnitzel“ <sup>A, B, E</sup> 19, 65 €

pan. Schweineschnitzel mit frischen Paprika  
im Rahm, dazu Pommes frites

A = Milch

B = Gluten

1 = Farbstoff

D = Sellerie

E = Eier

3 = Natriumnitrat

# "Neues vom Schnitzler"



Ragout fin au gratin, 6, 85 €  
served with toast

„Pariser Schnitzel“ <sup>A, B, E, C</sup> 19, 95 €  
pan. Schweineschnitzel mit Camembert überbacken,  
dazu Preiselbeeren und Pommes frites

Pork Schnitzel au four 21, 35 €  
with home fried Potatoes



„Holzfäller Schnitzel“ 19, 25 €  
Pan. Pork schnitzel with braised onions  
and home fried potatoes

Wiener Schnitzel 23, 25 €  
with melted butter, boiled potatoes and a green salad



„Paprika Schnitzel " <sup>A, B, E</sup> 19, 65 €  
Pan. Pork schnitzel with fresh bell pepper  
in cream, with French fries

A = Milch      B = Gluten      1 = Farbstoff  
D = Sellerie    E = Eier            3 = Natriumnitrat