

# Unsere Schnitzelwochen

## Suppe & Vorspeise

Fruchtige Curry-Kokossuppe  
mit gebackenen und frittierten Champignon-Schnitzelchen 6,90

Bunte Blattsalate mariniert mit Kartoffel-Speck-Dressing  
mit gebratenen Schnitzelstreifen vom Rinder-Roastbeef  
dazu Baguette 11,80

## Hauptgänge

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschweines  
Jägerrahmschnitzel  
an einer Waldpilzrahm-Soße mit Speck, dazu Brokkoli und Spätzle 17,90

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschweines  
Paprika-Schnitzel  
an einer pikanten Paprika-Soße mit Pfefferbeeren, dazu Pommes frites 17,50

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschweines  
Schnitzel „Italienische Art“  
bestrichen mit Tomaten-Basilikum-Pesto, überbacken mit Mozzarella  
auf gebratener Zucchini, dazu Linguine 17,90

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschweines  
Schnitzel „Kärntner Art“  
im Kartoffelmantel gebacken, mit gebratenen Speckscheiben  
an einem bunten Salat mit Croutons und Cocktail-Dip 17,80

Von der Putenbrust  
Schnitzel asiatische Art  
bestrichen mit Roter Currypaste, im knusprigen Panko-Mantel gebacken  
dazu Kokos-Mandelreis und ein Mango-Chutney-Dip 18,90

Von der Hähnchenbrust  
Knuspriges BBQ-Chicken Schnitzel  
mit Cornflakesmantel  
auf einem rauchig-fruchtigem BBQ-Gemüse mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch  
überbacken mit Cheddar-Käse, dazu knusprige Kartoffel-Wedges 18,90

Gebackenes Gemüseschnitzel  
auf hausgemachten Rahm-Lauch-Nudeln 16,90

## Dessert

Gebackenes Ananas-Schnitzel im Kokos-Panko-Mantel  
mit Honig nappiert, dazu 1 Kugel Vanille-Eiskrem 8,90

Je Beilagenänderung erlauben wir uns 2,00 € zu berechnen.