

unsere Schnitzelhighlights vom 06.02. bis 15.02.2026

wahlweise aus deutschem Strohschwein, Hähnchenbrust, Kalb oder Wildschwein aber immer mit selbstgemachtem Gurkensalat

Schnitzel „Hamburger Art“	20,9
Bratkartoffeln I Spiegelei	
Jägerschnitzel	21,9
selbstgemachte Kroketten I Rahmchampignons	
Schnitzel „Texas“	21,9
mit Bacon, Birne und Cheddar überbacken I Steakhouse Pommes I BBQ Sauce	
Schnitzel au four	22,9
Kräuter-Drillinge I mit Ragout Fin vom Wild überbacken I Schwarzwurzeln	
Schnitzel „Lyon“	21,9
Kräuter-Drillinge I mit Ziegenkäse und Birne gratiniert I Rahmwirsing	
Schnitzel Letscho	18,9
spicy Letscho I Steakhouse Pommes	
Schnitzel „Strindberg“	20,9
selbstgemachte Kroketten I Senf-Zwiebel-Panade I Rahmwiebeln	
veganes Schnitzel	18,9
Kräuter-Drillinge I Kohlrabischnitzel I Rahmbohnen	
Kein Schnitzel	23,9
Lachsforellenfilet I Kräuter-Drillinge I Schwarzwurzeln	

die Preise beziehen sich auf die Zubereitung mit deutschem Strohschwein oder Hähnchenbrust

Schnitzel aus der Kalbsoberschale oder vom Wildschweinerücken + 2,0

unsere Gerichte sind auch als Kinderportion und glutenfrei möglich

Vorspeisen und Dessert entnehmt gern unserer Winterkarte