

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

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

Schnitzel aus der Kalbsoberschale oder vom Wildschweinrücken + 2,0

unsere Gerichte sind auch als Kinderportion und glutenfrei möglich

Vorspeisen und Dessert entnehmt gern unserer Winterkarte