



Jeden Donnerstag „Schnitzel-Tag“ II

„Winzer Schnitzel“

*Schweineschnitzel natur
mit Speck, Lauch und Weintrauben in Rahm
serviert mit Röstinchen
und einem gemischten Salat*

10,80

„Schwarzwälder Schnitzel“

*Schweineschnitzel paniert
mit rohem Schinken und Camembert überbacken,
dazu reichen wir Preiselbeeren, Herzoginkartoffeln
und Salate der Saison*

10,90

„Klosterfeuer Schnitzel „

*Schweineschnitzel paniert
mit hausgemachter Salsa, Käse und Paprikawürfel gefüllt,
dazu Pommes frites und einen Salatteller*

10,80

„Piccata Milanese“

*Schweineschnitzel in Grana Padano-Eihülle,
serviert auf Spaghetti mit Tomatensoße
und buntem Salat*

10,90