

Speise- und Getrankkarte Schnitzler

Getranke

Alkoholfreie Getranke

Waldecker Gourmet 0,25l • 1,90 €
Waldecker Gourmet 0,75l • 4,00 €
Waldecker Gourmet Medium 0,25l • 1,90 €

Staatl. Fachingen Gourmet Still 0,25l • 2,00 €
Staatl. Fachingen Gourmet Still 0,75l • 4,10 €
Staatl. Fachingen Gourmet Naturell 0,25l • 2,00 €
Staatl. Fachingen Gourmet Medium 0,25l • 2,00 €

Sinalco Cola 0,2l • 2,00 €
Sinalco Cola 0,4l • 3,50 €
Sinalco Cola Light 0,2l • 2,00 €
Sinalco Cola Light 0,4l • 3,50 €
Sinalco Orange 0,2l • 2,00 €
Sinalco Orange 0,4l • 3,50 €
Sinalco Zitrone 0,2l • 2,00 €
Sinalco Zitrone 0,4l • 3,50 €

Schweppes Ginger Ale 0,2l • 2,00 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2l • 2,00 €
Schweppes Tonic Water 0,2l • 2,00 €
Schweppes Ginger Ale 0,4l • 3,80 €
Schweppes Bitter Lemon 0,4l • 3,80 €
Schweppes Tonic Water 0,4l • 3,80 €

Eistee Zitrone / Pfirsich 0,2l • 1,80 €
Eistee Zitrone / Pfirsich 0,4l • 3,30 €
Eistee Exotic 0,2l • 1,80 €
Eistee Exotic 0,4l • 3,30 €
Eistee im Pitcher 1l • 5,50 €

Red Bull Energy 0,25l • 3,00 €
Red Bull Sugarfree 0,25l • 3,00 €

Niehoff's Vaihinger Safte & Nektare

Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Grapefruit, Tomate, Mango, Maracuja, Erdbeere,
Johannisbeere, Cranberry
0,2l • 2,20 € 0,4l • 3,90 €

Saftschorle
0,2l • 2,00 € 0,4l • 3,80 €

Fassbier

Krombacher 0,25l • 1,90 €
Krombacher 0,4l • 2,90 €
Riebeck 0,25l • 1,90 €
Riebeck 0,4l • 2,90 €
Paulaner Weißbier 0,3l • 2,20 €
Paulaner Weißbier 0,5l • 3,20 €
Köstritzer 0,25l • 1,90 €
Köstritzer 0,4l • 2,90 €

Biere im Mix

Radler, Diesel 0,25l • 1,90 €
Radler, Diesel 0,4l • 2,90 €
Cola Weißbier 0,3l • 2,50 €
Cola Weißbier 0,5l • 3,50 €
Banane Weißbier 0,3l • 2,50 €
Banane Weißbier 0,5l • 3,50 €

Flaschenbiere

Krombacher Alkoholfrei 0,33l • 2,30 €
Paulaner Weißbier Kristall 0,5l • 3,20 €
Paulaner Weißbier Dunkel 0,5l • 3,20 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei 0,5l • 3,20 €

Kaffee & Co.

Kaffee Creme • 1,90 €
Kaffee Pott • 2,90 €
Kaffee koffeinfrei • 2,00 €
Café au lait • 3,00 €
Latte Macchiato • 2,90 €
Chai Latte • 3,30 €
Espresso • 1,90 €
Doppelter Espresso • 2,80 €
Espresso Macchiato • 2,50 €
Espresso Moccaccino • 2,50 €
Cappuccino • 2,40 €
Cappuccino mit Sahne • 2,90 €
Irish Coffee mit Sahne • 3,80 €
Extra Portion Sahne • 0,50 €

Flavours... Latte Macchiato

Nougat Latte Macchiato • 3,50 €
Karamell Latte Macchiato • 3,50 €
Kokos Latte Macchiato • 3,50 €
Zimt Latte Macchiato • 3,50 €
Vanille Latte Macchiato • 3,50 €
Haselnuss Latte Macchiato • 3,50 €

Weißer Schokolade Latte Macchiato • 3,50 €

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade • 2,50 €

Heiße Schokolade mit Sahne • 2,80 €

Heiße Schokolade mit Karamell & Sahne • 3,00 €

Amaretto Schokolade • 3,80 €

Cocolade • 3,80 €

Jäger Schokolade • 3,80 €

Lumumba • 3,80 €

Russische Schokolade • 3,80 €

Milchshakes

Milchshake Classic • 2,90 €

Milchshake Tropic • 2,90 €

Milchshake Nutty • 2,90 €

Saisonales

Eis-Kaffee mit Sahne • 3,90 €

Eis-Schokolade mit Sahne • 3,60 €

Kalte Milch • 1,30 €

Heiße Milch mit Honig • 1,80 €

Heiße Zitrone • 1,50 €

Grog mit 4cl 54% Rum • 3,50 €

Glühwein • 1,90 €

Sanfter Engel • 3,00 €

Baileys Hot Drinks

Baileys Coffee • 3,30 €

Baileys Heiße Schokolade • 3,30 €

Baileys Latte Macchiato • 3,80 €

Baileys Milch kalt / heiß • 3,00 €

Teehaus

Schwarzer Tee • 1,80 €

Earl Grey, Darjeeling, Ceylon, Klassik

Rooibos Tee • 1,80 €

Vanille, Sahne Karamell, Sahne Erdbeer

Klassiker • 1,80 €

Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grün mit Zitrone, Hagebutte, Waldfrucht

Tee mit 2cl Rum • 3,50 €

Weinkarte

Weißweine offen

Weißweinschorle • 2,80 €

Müller-Thurgau

„Freyburg Unstrut“ Glas 0,2l • 3,50 €

Saale Unstrut, Qualitätswein, trocken, duftiges Bukett, fruchtvoll mit weicher Säurestruktur

Müller-Thurgau

„Alsheimer Rheinblick“ 2008 Glas 0,2l • 3,30 €

Rheinhessen, Qualitätswein, halbtrocken, Weinkellerei Am Domberg, fruchtig, harmonisch

Kerner

„Bechthemer Pilgerpfad“ 2008 Glas 0,2l • 3,40 €

Rheinhessen, Kabinett, lieblich, fruchtig, schönes Aroma

Pinot Grigio

„Cantina di Custoza“ 2009 Glas 0,2l • 4,20 €

Italien, Venetien, trocken, weiche, runde Frucht, aromatisch

Sauvignon Blanc

„Versus“ 2008 Glas 0,2l • 4,20 €

Südafrika, Stellenbosch, trocken, erfrischende und aromatische Frucht, super Allroundwein

Roséweine offen

Roséweinschorle • 3,00 €

Blaufränkisch

„Elfenhof“ Rosé 2008 Glas 0,2l • 3,80 €

Österreich, Neusiedlersee, Qualitätswein, trocken, fruchtig, weich, harmonisch im Geschmack, idealer Sommerwein

Cabernet d' Anjou rosé 2008 Glas 0,2l • 4,40 €

Frankreich, Château de Mauny, Loire, AOC, halbtrocken, Aroma geprägt von Himbeeren und Erdbeeren, lebendiger Charakter, zartsüße Fruchtfülle, pikant, süffig, harmonisch

Rotweine offen

Rotweinschorle • 3,30 €

Merlot

Grenache „D' Orpin“ 2008 Glas 0,2l • 3,50 €

Frankreich, Vin de Pays d'Oc, trocken, vollfruchtiges Bukett, frische, volle Frucht, würzig, harmonisch und ausgewogen im Geschmack

Tempranillo

„Eguren“ 2008 Glas 0,2l • 3,60 €

Spanien, Vino de la tierra, Kastilien, trocken, weich und rund im Geschmack, aromatische Fruchtnote, harmonisch, leicht rauchig

Bardolino

„Custoza“ 2008 Glas 0,2l • 3,90 €

Italien, Venetien, Cantina di Custoza, DOC, trocken, leuchtendes Rot, blumig fruchtiges Bukett, elegant, weich

Cabernet Sauvignon & Merlot

„Concha y Toro“ 2008 Glas 0,2l • 4,40 €

Chile, Central Valley, trocken, harmonisch, kraftvoll, viel reife Frucht, etwas Würze, gute Fülle im Mund, jugendliche Struktur

Sekt

Rotkäppchen (trocken / halbtrocken)

Glas 0,1l • 2,60 €

Piccolo 0,2l • 4,50 €

Flasche 0,75l • 15,00 €

Freixenet (seco)

Flasche 0,75l • 18,00 €

Prosecco

Prosecco Glas 0,1l • 2,00 €

Prosecco auf Eis 0,2l • 2,80 €

Prosecco mit Aperol • 3,80 €

Prosecco Flasche 0,75l • 13,00 €

Martini Prosecco Royale • 4,20 €

Champagner

Piper Heidsieck 0,75l • 45,00 €

Rum

Havana Club Anejo 3 Anos 4cl • 3,00 €

Havana Club Anejo 7 Anos 4cl • 4,00 €

Havana Club Barrel Proof 4cl • 6,00 €

Captain Morgan Spiced Gold 4cl • 3,00 €

Old Pascas 73% 4cl • 4,00 €

Aperitifs & Digestifs

Martini Bianco 5cl • 3,00 €

Martini Rosso 5cl • 3,00 €

Martini Rosata 5cl • 3,00 €

Martini Extra Dry 5cl • 3,00 €

Sandeman 4cl • 3,00 €

Campari 2 4cl • 3,00 €

Aperol 2 4cl • 3,00 €

Grappa 4cl • 3,50 €

Kirschwasser 4cl • 3,00 €

Williams Birne 4cl • 3,00 €

Obstler 4cl • 3,00 €

Obstler Hausmarke 4cl • 3,50 €
Kuemmerling 2cl • 1,80 €
Underberg 2cl • 1,80 €
Ramazzotti 4cl • 3,00 €
Averna 4cl • 3,00 €
Aromatique 4cl • 3,00 €
Fernet Branca 4cl • 3,00 €
Jägermeister 4cl • 3,00 €
Becherovka 4cl • 3,00 €
Malteser Aquavit 4cl • 3,00 €
Linie Aquavit 4cl • 3,00 €
Molinari Sambuca 4cl • 3,00 €
Molinari Caffè 4cl • 3,00 €

Weinbrand, Brandy & Cognac

Asbach Uralt 4cl • 3,50 €
Remy Martin V.S.O.P. 4cl • 5,00 €
Cardenal Mendoza 4cl • 5,50 €

Liköre & Spirits

Amarula on Ice 4cl • 3,00 €
Baileys on Ice 4cl • 3,00 €
Malibu Coconut 4cl • 3,00 €
Kahlua 4cl • 3,00 €
Cointreau 4cl • 3,00 €
DiSaronno Amaretto 4cl • 3,00 €
Galliano 4cl • 3,00 €
Southern Comfort 4cl • 3,00 €
Calvados Papidoux Fine 4cl • 3,00 €
Gordon's Dry Gin 4cl • 3,00 €
Bombay Sapphire Gin 4cl • 4,00 €
Jose Cuervo Especial Silver Tequila 4cl • 3,00 €
Jose Cuervo Especial Reposado Tequila 4cl • 3,00 €
Smirnoff Vodka No. 21 Red Label 4cl • 3,00 €
Smirnoff Vodka No. 55 Black Label 4cl • 4,00 €
Nordhäuser Doppelkorn 4cl • 2,80 €
Pernod 4cl • 3,00 €

Whisky & Whiskey

blended Scotch...

Johnnie Walker Red Label 4cl • 3,50 €
Johnnie Walker Black Label 4cl • 4,00 €
Ballantine's Finest 4cl • 3,00 €
Chivas Regal 4cl • 5,00 €

Scotch Single Malt...

Glenfiddich 4cl • 4,00 €
The Glenlivet 12 Jahre 4cl • 5,00 €

Classic Malts of Scotland

Lagavulin 16 Jahre 4cl • 6,00 €
Dalwhinnie 15 Jahre 4cl • 6,00 €
Talisker 10 Jahre 4cl • 6,00 €
Oban 14 Jahre 4cl • 6,00 €
Cragganmore 12 Jahre 4cl • 6,00 €
Glenkinchie 10 Jahre 4cl • 6,00 €

Irish...

Tullamore Dew 4cl • 3,00 €
Jameson 4cl • 4,00 €
Jameson 12 Jahre 4cl • 5,50 €

American...

Jack Daniel's 4cl • 4,00 €
Jim Beam 4cl • 3,00 €

Longdrinks

... mit 4cl Spirituose

Havana Club Anejo 3 Anos Cola • 4,20 €
Havana Club Anejo 7 Anos Cola • 5,50 €
Captain Cola • 4,20 €
Smirnoff Vodka Lemon • 4,20 €
Smirnoff No. 55 Black Vodka Lemon • 5,50 €
Gordon's Dry Gin Tonic • 4,20 €
Bombay Sapphire Gin Tonic • 5,50 €
Malibu Coconut Kirsch • 4,20 €
Campari Orange • 4,20 €
Campari Soda • 4,20 €
Campari Erdbeer • 4,20 €
Johnnie Walker Red Label Cola • 4,20 €
Johnnie Walker Black Label Cola • 5,50 €
Ballantine's Cola • 4,20 €
Jim Beam Cola • 4,20 €
Jack Daniel's Cola • 5,50 €
Southern Ginger • 4,20 €
DiSaronno Amaretto Apfel2 • 4,20 €
DiSaronno Amaretto Kirsch • 4,20 €
Smirnoff Vodka Red Bull Energy • 5,50 €
Pernod Cola • 4,20 €
Galliano Orange • 4,20 €
Molinari ca con leche • 3,80 €

Cocktails

Cuba Libre • 5,00 €
Cuba White • 5,00 €
Schnitzler Special • 5,50 €
AppleBee • 4,80 €
Malibu Nights • 5,00 €

Mojito • 6,00 €
Caipirinha.... all flavours • 6,00 €
Schnitzler Caipi • 6,00 €
Harvey Wallbanger • 5,50 €
Tequila Sunrise • 5,00 €
Mai Tai • 6,50 €
Cosmopolitan • 6,00 €
Sex on the beach • 6,00 €
Pina Colada • 6,00 €
Baileys Colada • 6,00 €
Erdbeer Colada • 6,00 €

Shot's

B 52 • 4,20 €
Ramazzotti Fresh • 3,80 €

Drivers Cocktails 0% alcohol

Coconut Kiss • 4,50 €
Virgin Colada • 4,50 €
Ipanema • 4,50 €
Apple Dream • 4,50 €

Speisen

Suppen

Fruchtige Tomatenrahmsuppe • 3,50 €
mit Basilikumcroutons, dazu Baguette

Spinatcremesuppe • 3,90 €
mit Schinkenstreifen, dazu Baguette

Hausgemachte Gulaschsuppe • 4,90 €
dazu Baguette

Für den kleinen Hunger

Schnitzelbaguette • 6,50 €
Baguette mit paniertem Schweineschnitzel, Salat, Tomaten, Gurke, dazu feine Tartarsauce

Ragout fin • 6,50 €
hausgemacht und mit Käse gratiniert, dazu Toast

Schnitzeltoast • 6,50 €
paniertes Minischnitzel vom Schwein mit Spiegelei auf Toast, dazu Salat und Gewürzgürkchen

Gebratenes Hähnchenbrustfilet • 7,50 €

in Ananas-Curry-Sauce an Salatbouquet, dazu Baguette

Salat

Kleiner gemischter Salatteller • 3,80 €
und Baguette

Tomaten-Mozzarella Teller • 6,00 €
mit zweierlei Pesto und Baguette

Großer bunter „Chicken“ Salatteller • 8,90 €
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Oliven, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, knackige Blattsalate,
Joghurtdressing und Baguette

Großer bunter „Schnitzler“ Salatteller • 8,90 €
mit zarten Schnitzelstreifen, Tomaten, Gurke, Paprika, knackige Blattsalate, Walnüsse,
Honig-Senfdressing und Baguette

...plus gebackenen 4 Fetatütchen • 2,50 €

Vegetarisches

Folienkartoffel • 5,90 €
mit frischem Kräuterquark an Salatbouquet

Käsespätzle „Schwäbische Art“ • 6,50 €
mit buntem Salat

Hauspanierter Fetakäse • 6,90 €
mit Preiselbeeren an Salatbouquet, dazu Baguette

Spaghetti Genovese • 7,90 €
mit Pesto, Knoblauch und gegrillter Zucchini

Snacks

Knoblauchbaguette • 3,00 €

Nachos mit Chili-Dip • 3,50 €

Pikante Kartoffelwedges • 4,50 €
mit Sour Cream

Panierte Schnitzel

... klassisch & modern

„Büffchen“ • 7,50 €
panierte Jagdwurstschnitzelchen mit fruchtiger Tomatensahnesauce und Spirelli

Schnitzel „0815“ • 8,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes rot-weiß

„Countryschnitzel“ • 9,50 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln, BBQ Sauce und pikante Kartoffelspalten

Schnitzel „Wiener Art“ • 9,50 €

paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu Bratkartoffeln mit Speck

„Jägerschnitzel“ • 9,90 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignons á la creme, dazu Pommes Frites

„Zigeunerschnitzel“ • 9,90 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Paprika-Zwiebel-Tomatensahnesauce, dazu Pommes Frites

Schnitzel „Gärtnerin“ • 9,90 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit geschwenktem Erbsen-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln

Schnitzel „Hawaii“ • 9,90 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Saftschinken, Ananas und Schmelzkäse gratiniert, dazu Kroketten

SchnitzelEi • 10,90 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spiegelei, dazu Speckbohnen, Bratkartoffeln

Pfefferschnitzel • 11,50 €

mit buntem Pfeffer paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu Grillgemüse, Sauce Hollandaise und Kringelpommes

Schnitzel „Rosi“ • 11,50 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und hausgemachtem Kartoffelpüree

„Mailänder“ Schnitzel • 11,50 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Parmesanhaube, dazu Spaghetti mit fruchtiger Tomaten-Rosmarin-Sahne-Sauce

„Münchner“ Schnitzel • 11,50 €

panierte Schnitzeltasche vom Schwein mit bay'rischen Senf, Saftschinken und Meerrettich gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln

Florentiner Schnitzel • 11,50 €

panierte Schnitzeltasche vom Schwein gefüllt mit Würzspinat, dazu Penne in Gorgonzolarahm und Parmesanhobel

„Cordon bleu“ • 11,50 €

panierte Schnitzeltasche vom Schwein mit Schmelzkäse und Saftschinken gefüllt, dazu Champignon-Erbsen-Rahmgemüse und Kroketten

Wiener Schnitzel • 16,50 €

paniertes Kalbsschnitzel mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel „Holstein“ • 18,50 €

paniertes Schnitzel vom Kalb mit Spiegelei, dazu Sardellenfilets, Kapern, Bratkartoffeln und Gewürzgürkchen

Schnitzel „Becherovka“ • 19,50 €

paniertes Kalbsschnitzel mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelbällchen
Inclusive einem Glas Becherovka

„Schnitzler Special“ Platte • 26,90 €

große Überraschungsplatte für zwei Personen

Schnitzler Schnorrry • 1,90 €

... jeder weitere leere Teller mit Besteck und Serviette

Schnitzelsteak Variationen

Schnitzel „Hessische Art“ • 9,90 €

Schweinesteak mit herzhafter Schmand-Kräuter-Specksauce überzogen, dazu pikante Kartoffelspalten

„Grünes“ Schnitzel • 9,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Spinat-Rahmsauce und Mozzarella gratiniert, dazu Kartoffelbällchen

Schnitzler's „Trennkost“ Teller • 9,90 €

gebratene Hähnchenbrust mit Champignons, Kräuterrahm-Dip auf Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln

Schnitzel „Akropolis“ • 9,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Schafskäsesauce, Olivenstreifen und Jasminreis

Schnitzel „Toskana“ • 9,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Paprika-Zucchini Ragout und Mozzarella gratiniert, dazu Jasminreis

Steak „Au Four“ • 11,50 €

Schweinesteak mit Würzfleisch und Schmelzkäse überbacken, dazu gebutterte Erbsen und Pommes Frites

Schnitzel „Normandie“ • 18,90 €

Kalbssteak mit Calvados-Apfelsauce überzogen, dazu Romanesco-Röschen und Kringelpommes

Pfannenspezialitäten

Feine Schnitzel - Pfanne • 9,90 €

saftige Schweinesteakstreifen in Rahmsauce, Champignon-Erbsen Gemüse und Spätzle

Spaghetti - Pfanne • 10,50 €

mit zarten Hähnchenbruststreifen, Zuckerschoten und Fetakäse-Knobi-Rahmsauce

Szegediner Fleischpfanne • 10,90 €

mit Schweinegulasch, Sauerkraut und Kartoffelwürfeln und Creme fraiche

Gourmetpfanne • 14,90 €
Kalbssteakstreifen in Gorgonzolacrème, Broccoliröschen und Penne

Thüringer Klassiker

Thüringer Rostbratwurst • 7,40 €
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

Deftiges „Köstrizer Bierfleisch“ • 8,90 €
mit Spirelli

Kinderteller

Pommes Rot - Weiß • 4,00 €
heiße Fritten mit Mayo und Ketchup

Grießbrei • 4,00 €
mmmh ... mit Zucker und Zimt

Spirelli mit Feuerwehrsauce • 5,50 €
mit lecker fruchtiger Tomatensahnesauce

Chicken Nuggets • 5,90 €
mit lecker Pommes und Ketchup

Dino-Schnitzelchen • 6,90 €
mit grünen Kullererbsen und lecker Kartoffelbrei

Räuberteller • 1,90 €
Teller, Besteck und Serviette zum Miträubern bei den Eltern

Desserts

Apfelbeignets • 4,50 €
panierte Apfelscheiben mit Zimt, dazu Vanilleeis und Sahne

Crepes • 4,90 €
gefüllt mit heißen Kirschen, dazu Vanilleeis und Sahne

Baileysparfait2 • 4,50 €
auf Schokospiegel und Sahne

Make your “Leibgericht”

Panierte Schnitzel

Schweineschnitzel • 6,90 €
Schweineschnitzel XXL 500g • 9,90 €
Hähnchenbrustschnitzel • 7,90 €
Kalbsschnitzel • 14,90 €

Schnitzelsteaks

Schweinesteak • 5,90 €
Hähnchenbrustfilet • 7,90 €
Kalbssteak • 13,90 €

Saucen

Zigeunersauce, Tomatensauce, Champignonrahmsauce, Weißweinsauce, Käsesauce,
Fetakäserahmsauce, Spinatrahmsauce, Kräuter-Speckrahmsauce • je 2,70 €

Beilagen

Potato Wedges, Spaghetti, Jasminreis, Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, Kringelpommes,
Kartoffelbällchen, Spirelli, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kroketten, Spätzle • je 2,50 €

2 Spiegeleier • 1,70 €
Hausgemachter Kartoffelpüree • 3,30 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark • je 3,80 €

Gemüsebeilagen

Schmorzwiebeln, geschwenkte Erbsen, Erbsen-Möhren-Rahmgemüse, Speckbohnen,
Sauerkraut • je 2,20 €

Champignon-Erbsen-Rahmgemüse, Grillgemüse á la Saison, Ananas-Curry-Ragout, Paprika-
Zucchini-Ragout, Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Blumenkohlröschen mit Sauce
Hollandaise • je 3,30 €

Extras

Sauce Hollandaise extra • 1,50 €
Baguettescheiben extra • 1,00 €
Ketchup, BBQ, Mayo • 0,50 €
Gewürzgürkchen • 1,00 €

Schnitzler Kalender ...

...unsere Saisonangebote wechseln monatlich

Januar

Käse-Lauchrahmsüppchen • 3,90 €

Hähnchen „Deluxe“ • 9,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Birne und Camembert gratiniert, dazu Preiselbeergelee und Kroketten

Schnitzel „Texas“ • 10,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kidneybohngemüse, gebackenen Zwiebelringen und
Potato Wedges

Schnitzeleierei • 10,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rührei und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Februar

Gebackener Camembert • 5,70 €
Auf Toast mit Preiselbeeren und Salat

Feurige Schnitzelpfanne • 9,90 €
mit Paprika, Kidneybohnen, Peperoni, Zwiebeln, Schweinefleisch, Creme fraiche mit Nachos garniert

Schnitzel „Dijon“ • 10,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit feiner Senfsauce und hausgemachten Kartoffelpüree

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ • 14,90 €
Kalbssteakstreifen in Rahmsauce, Champignons und Spätzle

März

Hausgemachte Kartoffelsuppe • 4,90 €
mit einem Schuss Essig und Schnippelwürstchen

Hähnchen „Bretagne“ • 9,90 €
Hähnchenbrustfilet in feiner Orangenrahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelbällchen

Schnitzel „Spring“ • 10,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rahmmöhrrchen, dazu hausgemachter Kartoffelpüree

Kalbssteak Provence • 18,90 €
in feiner Knobirahmsauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

April

Bärlauchpfanne • 10,90 €
Hähnchenbrustfiletstreifen in feiner Bärlauchrahmsauce auf Spaghetti

Frankfurter Kalbsschnitzel • 16,90 €
paniertes Schnitzel vom Kalb mit kalter frischer Kräutersauce und neue Kartoffeln

Schnitzel „Koller“ • 10,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln

Schnitzel „Gourmet“ • 18,90 €
Kalbssteak mit Weißweinsauce und Kapern, dazu Zuckerschoten und Kroketten

Spargelsaison im Mai und Juni

Spargelrahmsüppchen mit Croutons • 3,50 €

Portion Spargel 250g
mit Sauce Hollandaise • 4,50 €

Portion Spargel 250g mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln • 7,90 €

Spaghetti-Spargel-Pfanne • 9,90 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Rahmsauce

Spargel 250g im Schinkenmantel • 10,90 €
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

250g frischer Thüringer Spargel mit
Schnitzel Wiener Art • 14,50 €
Kalbsschnitzel • 18,90 €
Kalbssteak • 19,50 €
... dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

Juli

Kalte Gurkensuppe • 4,90 €
mit Joghurt, Dill und etwas Knoblauch

Thüringer Rostbrätel • 7,90 €
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgürkchen

Vegetarisch gefüllte Zucchini • 8,90 €
mit Tomatenreis und Mozzarella gratiniert an Salatbouquet

Schnitzel „Pfifferling“ • 13,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pfifferlingen a la Crème und Kartoffelbällchen

August

Erfurter Brunnenkresserahmsüppchen • 3,90 €
mit Schinkencroutons

Großer bunter „Thunfisch“ Salatteller • 8,50 €
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Tomaten, Gurke, knackige Blattsalate, Paprika, Apfelwürfel,
Mais, Thousand-Island-Dressing und Baguette

Ratatouille-Rahmpfanne • 12,90 €
Hähnchenbruststreifen in Paprika-Zucchini-Auberginenrahm auf Spaghetti

Schnitzel „Tonnato“ • 19,90 €
Kalbssteak mit kalter Thunfischrahmsauce, Kapern und Kroketten

September

Kürbis-Vanillerahmsüppchen • 3,90 €
mit einem Schuss Kokos

Panierte Kürbisscheiben mit Dip • 5,90 €
vegetarisch

Schnitzel „Elsass“ • 10,90 €

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmand-Speckcroutons gratiniert dazu
Schmorzwiebeln und Kroketten

Federweißer Glas • 2,50 €
wenn vorrätig während der Saison

Oktober

Hausgemachte Linsensuppe • 4,90 €
mit einem Schuss Essig und Schnippelwürstchen

Zwiebel-Schnitzel • 9,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zwiebel-Frischkäserahmsauce und Spätzle

Schnitzel „Kohldampf“ • 10,50 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rahmwirsing, Speckcroutons und Bratkartoffeln

Hähnchen „Exotic“ • 10,90 €
Hähnchenbrustfilet auf Mango-Kokos-Chutney, Zuckerschoten und Jasminreis

November

Waldpilzrahmsuppe • 3,90 €

Schnitzel „Atemlos“ • 9,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit feiner Knoblauchrahmsauce, grüne Bohnen und
Pommes Frites

Hähnchen-Spinat-Kartoffel-Gratin • 9,90 €
mit Mozzarella gratiniert und etwas Knobi

Schnitzel „Allgäu“ • 18,90 €
Kalbssteak mit Käserahmsauce, Kaisergemüse und Spätzle

Dezember

Gebratenes Hähnchenbrustfilet • 10,90 €
auf Glühweinrotkraut, Bratensauce und Spätzle

Paniertes Spekulatiusschnitzel • 13,90 €
vom Schwein mit feiner Chilinote an Bratensauce, dazu Apfelrotkraut und gebratene
Kloßscheiben

Weihnachtsschnitzeltasche • 13,90 €
mit Waldpilz-Kräuter-Parmesanfüllung, an Bratapfelrahm und Kartoffelbällchen

Kalbssteak „X-mas“ • 18,90 €
Gebratenes Kalbssteak an Orangen-Basilikumrahm, dazu Mandelbrokkoli und
Zapfenkroketten

Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten, Preise enthalten 19% MwSt.
--