



**SCHNITZEL "WIENER ART" VOM SCHWEIN MIT
BRATKARTOFFELN UND PREISELBEERE 220.-**

Crumbed pork escalope
"Viennese style" on pan-fried potatoes and cranberry jam

**SCHNITZEL "WIENER ART" VOM HUHN MIT
BRATKARTOFFELN UND PREISELBEEREN 200.-**

Crumbed chicken escalope
"Viennese style" on pan-fried potatoes and cranberry jam



**JÄGERSCHNITZEL VOM SCHWEIN AUF PILZSOSSE
MIT SPÄTZLE UND PREISELBEERSAHNE 260.-**

Hunter's pork escalope on
mushroom jus with Swabian soufflé pasta and cranberry whipped cream

**CORDON BLEU VOM SCHWEIN MIT SCHINKEN-
KÄSEFÜLLUNG, DAZU POMMES FRITES UND
EINGELEGTE PREISELBEEREN 280.-**

Pork "Cordon Bleu" with Gruyere cheese and ham filling, served with French fries
and cranberry jam

**MÜNCHNER SCHWEINSSCHNITZEL MIT
MEERRETTICH UND SENFPANADE
REMOULADENSOSSEE UND KARTOFFEL-
GURKENSALAT 240.-**

Crumbed pork escalope "Munich Style" with horseradish and mustard, served with
potato-cucumber salad and tartar sauce

**PANIERTES EMMENTHALSCHNITZEL MIT
GEMISCHTEN SALAT UND BALSAMIKO-
VINAIGRETTE 240.-**

Crumbed Emmental cheese with mixed leaf salad and balsamic vinaigrette

**WARMER APFELSTRUDEL MIT
VANILLAEISKREM 220.-**

Warm apple strudel with vanilla ice cream

**HEISSE LIEBE, VANILLAEISKREM
MIT HEISSEN HIMBEEREN 160.-**

Hot Love, Vanilla ice cream with hot raspberry sauce

**SCHNITZEL
TUESDAY**



All prices include applicable government tax