

Im Februar ist Schnitzelzeit beim Neuwirt

„Vegischnitzel“

„Picatta“ von der Zucchini in Käse-Eihülle gebacken an fruchtigen Tomatenspaghetti und Blattsalat

€ 10,90

„Holzfällerschnitzel“

Mariniertes Schweineschnitzel bedeckt mit in Butter gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln, mit geriebenem Emmentaler überbacken, dazu Röstkartoffeln

€ 11,90

„Knusper-Pute“

Putenschnitzelchen im Kokos-Knuspermantel gebraten, an fruchtiger Currysauce und Basmatireis

€ 11,40

„Mexico-Schnitzel“

vom Schwein, mariniert in Whiskey-Barbecuesauce, im knusprig gebackenen Tortillamantel, dazu würziger Salsa Dip und Country Potatoes

€ 12,90

„Jumboschnitzel“

Große Schweineschnitzel in goldgelber Panade gebacken mit einem großen Salatteller

€ 12,90

„Ochsenschnitzel“

Mit süßem Senf marinierte Ochsenlende im Brezenmantel gebraten, dazu knusprige Kartoffelschiffchen mit Kräutertopfen und Salatteller

€ 18,90

Nachtisch

„Süßes Beeren Cordon-bleu“

Weißbrot mit Waldfruchtragout gefüllt in Zimt-Zucker, dazu Vanillesauce und Mövenpick Schokoladen-Chips-Eis

€ 6,90