

Schnitzelzeit beim Neuwirt

„Vegi-Schnitzel“
Kohlrabischeiben im Sesam-Bröselmantel gebacken,
an Ratatouillegemüse und Kartoffelkroketten € 11,90

„Jägerschnitzel“
Schweineschnitzel natur gebraten mit Waldpilzen in
Sahnesauce, dazu hausgemachte Eierspätzle € 11,90

„Knusper-Pute“
Putenschnitzelchen im Kokos-Knuspermantel gebraten,
an fruchtiger Currysauce und Basmatireis € 12,90

„Mexico-Schnitzel“
vom Schwein, mariniert in Whiskey-Barbecuesauce,
im knusprig gebackenen Tortillamantel, dazu würziger
Salsa Dip und Country Potatoes mit Kräuterdip € 13,40

„Jumboschnitzel“
Große Schweineschnitzel in goldgelber Panade
gebacken mit einem großen Salatteller € 13,40

„Ochsenschnitzel“
Mit süßem Senf marinierte Ochsenlende im Brezenmantel
gebraten, dazu knusprige Kartoffelschiffchen mit
Kräutertopfen und Salatteller € 19,90

Nachtisch

Hausgemachte Apfelkücherl im Bierteig gebacken,
mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne
€ 7,40