

# *Schnitzelzeit beim Neuwirt*

## *„Vegi-Schnitzel“*

*Kohlrabischeiben im Sesam-Bröselmantel gebacken,  
an Ratatouillegemüse und Kartoffelkroketten*

€ 14,50

## *„Jägerschnitzel“*

*Schweineschnitzel natur gebraten mit Waldpilzen in  
Sahnesauce, dazu hausgemachte Eierspätzle*

€ 14,50

## *„Ismaninger Speck-Krautschnitzel“*

*Schweineschnitzel natur gebraten mit Speck-Krautsauce  
und herzhaftem Knödelgröstel*

€ 15,50

## *„Elsässer Schnitzel“*

*Schweineschnitzel natur gebraten,  
belegt mit Speck-Zwiebeln in Sauerrahm und Käse überbacken,  
dazu knusprige Röstkartoffeln*

€ 15,50

## *„Mexico-Schnitzel“*

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

€ 15,50

## *„Jumboschnitzel“*

*Große Schweineschnitzel in goldgelber Panade  
gebacken mit einem großen Salatteller*

€ 15,50

## *„Knusper-Pute“*

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

€ 15,80

## *„Ochsenschnitzel“*

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

€ 23,40

# *Nachtisch*

*Abgeflamnte Crème Brulée mit Karamellkruste,  
Sauerkirschragout und Schokoladeneis*

€ 10,90