

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 herhaftem 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, marinert 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

Abgeflamme Crème Brûlée mit Karamellkruste,
Sauerkirschartout und Schokoladeneis

€ 10,90