



## *Schnitzelparade von Pute und Schwein*



### **„Schnitzelallerlei“ A, C, G, N**

*Pariserschnitzel, Surschnitzel, Putenschnitzel in Sesampanier  
serviert mit Reis, Petersilienkartoffel & Preiselbeeren*

14,90

### **Gebackenes Schlossschnitzel vom Schwein A, C, G, O**

*mit Dörrozweitschken, Speck und Bergkäse gefüllt  
dazu Petersilienkartoffeln*

13,90

### **Putenschnitzel „Mediterrane Art“ G, O**

*mit Fetakäse, Paprika, Oliven und Parmesan überbacken  
dazu Kräuterreis und Paprikasauce*

13,50

### **Gebackenes Surschnitzel vom Schwein A, C**

*mit Petersilienkartoffel*

9,90

### **Putenschnitzel „Hawaii“ (ein Klassiker) O, G**

*auf Currysauce mit Reis*

13,50

### **„Mostviertler Bauern Cordon bleu“ A, C, G, O**

*vom Schwein*

*gefüllt mit Geselchtem und Käse*

*dazu servieren wir Reis und Kartoffel*

13,20

### **„Tiroler Schnitzel vom Schwein“ A, C, G, O**

*in pikanter Sauce von Zwiebel, Speck, Schwammerl und Essiggurkerl*

*dazu servieren wir Kroketten*

12,90

### **Pariserschnitzel vom Schwein**

*oder Pute serviert mit Reis A, C, G*

9,90

11,90

### **Genießen Sie dazu einen gemischten Salatteller**

3,90

### **Portion Preiselbeeren**

1,20

*Putenfleisch aus Österreich  
mit Bauernhofgarantie*

*Schweinefleisch  
von Mostviertler Bauern  
geliefert durch die Fa. Ellegast*



## Als Aperitif empfehlen wir...



### Preiselpeter

*eine leicht herbe Preiselbeernote ergänzt den trockenen Prosecco ideal  
perfekt für alle, die ihre Drinks nicht allzu süß mögen.*

Glas

4,5°



### Baroncider

*Prickelnd und lieblich präsentiert sich dieser erfrischende Cider mit dem fruchtigen  
Geschmack der Birne. Die leichte Süße sowie der niedrige Alkoholgehalt von 3,5 %  
machen dieses Getränk zur perfekten Erfrischung.*

Flasche 0,3

4,7°



### Schilerol

*Für alle, die auf der Suche nach einem  
natürlichen, spritzigen Aperitif sind, ist  
Schilerol genau das Richtige!*

Glas

4,5°