Gasthaus Schnaitl

Wochenkarte

Schweinebraten mit Semmelknödel, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller 14,50

Gefülltes Schnitzel mit Schinken, Speck und Käse, dazu Pommes frites und verschiedene Salate 16,50

Putensteak mit Kräuterbutter, Berner Röstinchen, Gemüse und Salatteller 16,50

Salatkreation mit „Wiener Backhendl" in Hausdressing mit Weißbrot 15,70

Vegetarische Nudeltaschen mit Bärlauchfüllung, Kräutersauce und buntem Salatteller 15,50

Veganes Gemüseschnitzel mit Petersillienkartoffeln, dazu gemischter Salatteller 15,90

Schweinemedaillons in leichtem Cognacrahm mit grünem Madagaskarpfeffer, dazu hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate 19,80

Schnitzel „Wiener Art" mit Pommes frites und verschiedenen Salaten 14,90

Berner Filetteller – Schweinefilets auf Spätzle mit Champignonrahm und Käse überbacken, dazu gem. Salat 19,90

Schweinelendchen in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle und versch. Salaten 16,90

Gasthaus Schnaitl

Frischer Hallertauer Stangenspargel mit
Sauce Hollandaise und Petersillienkartoffeln 18,90

mit Schinken und Käse überbacken 20,50
mit kleinem Schnitzel „Wiener Art" 21,90

Burgunderbraten vom Rind mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und versch. Salaten 16,40

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und verschiedenen Salaten 19,90

Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,
Pommes frites und verschiedenen Salaten 21,80

Angus-Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und verschiedenen Salaten 23,90

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und verschiedenen Salaten 13,50

Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten mit
Petersillienkartoffeln und gemischtem Salat 19,60

Salatvariation mit gebratenen Putenbruststreifen
15,30

Salatkreation mit veg. Frühlingsröllchen und gerösteten Sonnenblumenkernen 15,20