AUSFLUGSLOKAL SPÄTH · SCHÖTZ

Speisekarte

Sonntag Mittag



VORWEG

Beilagensalat 3,00 €
kleiner bunter Salat mit Essig-Öl-Vinaigrette

Leberknödelsuppe 5,50 €
hausg'machter Knödel in kräftiger Brüh

BRATEN

Gänsebrust 26,50 €
saftig g'braten in feiner Geflügelsoß, mit Knödel und Blaukraut

Schäuferle 15,00 €
ofenfrisch mit knuspriger Schwarte und dunkler Bratensoß, mit Knödel

Knuspriger Schweinebauch 12,50 €
ofenfrisches Bristel mit überkrusteter Schwarte in dunkler Bratensoß, mit Knödel

Hirschkalbsbraten 19,50 €
zart g'schmort in Wildrahmsoß, mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Gemischter Braten 14,00 €
Schweine- und Rindfleisch in dunkler Bratensoß, mit Knödel

Schweinebraten 12,50 €
bayrischer Klassiker in dunkler Bratensoß, mit Knödel

Pfefferrahmbraten 13,50 €
saftiger Schweinebraten in würziger Pfefferrahmsoß, mit Knödel

Jägerbraten 14,50 €
saftiger Schweinebraten in Pfifferlingrahmsoß, mit Knödel

Sauerbraten 17,50 €
saftig g'schmort, mit Knödel und Blaukraut

VOM SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art 13,00 €
paniert, goldbraun gebacken, mit hausg'machtem Kartoffelsalat

Schnitzel paniert 15,50 €
in Pfifferlingrahmsoß, mit Pommes

Cordon bleu 15,50 €
g'füllt mit Kas und Schinken, mit hausg'machtem Kartoffelsalat

Pfefferrahmschnitzel 14,00 €
Naturschnitzel in Pfefferrahmsoß, mit Spätzle

Schweinelendchen 17,00 €
in Pfifferlingrahmsoß, mit Spätzle

Schweinelendchen 17,00 €
in Pfefferrahmsoß, mit Spätzle

VEGETARISCH

Kohlrabischnitzel (veg.) 11,00 €
Kohlrabi paniert, mit hausg'machtem Kartoffelsalat und Kräuterdip

FISCH

Zander 19,50 €
goldbraun gebacken, mit hausg'machtem Kartoffelsalat

NACHSPEISEN

2 Kugeln Vanilleeis 6,50 €
mit heißen Himbeeren und Sahne

Affogato 3,50 €
Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen

Tiramisu 5,00 €
hausg'macht, im Glas

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

AUSFLUGSLOKAL SPÄTH · SCHÖTZ

Speisekarte

von Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr



VORWEG

Beilagensalat 3,00 €
kleiner bunter Salat mit Essig-Öl-Vinaigrette

Tagessuppe 5,50 €

VOM SCHWEIN

Holzfällerschnitzel 15,50 €
Naturschnitzel mit Röstzwiebeln, Champignons und Pommes

Schnitzel Wiener Art 13,00 €
paniert, goldbraun gebacken, mit Pommes

Schnitzel paniert 15,50 €
in Pfifferlingrahmsoß, mit Pommes

Cordon bleu 15,50 €
g'füllt mit Kas und Schinken, mit hausg'machtem Kartoffelsalat

Pfefferrahmschnitzel 14,00 €
Naturschnitzel in Pfefferrahmsoß, mit Spätzle

Schweinelendchen 17,00 €
in Pfifferlingrahmsoß, mit Spätzle

Schweinelendchen 17,00 €
in Pfefferrahmsoß, mit Spätzle

GEFLÜGEL & VEGETARISCHES

Putenschnitzel paniert 16,50 €
zart und saftig, mit hausg'machtem Kartoffelsalat

Kohlrabischnitzel (veg.) 11,00 €
Kohlrabi paniert, mit hausg'machtem Kartoffelsalat und Kräuterdip

BRATEN

Sauerbraten 17,50 €
saftig g'schmort, mit Spätzle und Blaukraut

Hirschkalbsbraten 19,50 €
zart g'schmort in Wildrahmsoß, mit Spätzle und Preiselbeeren

FISCH

Zander 19,50 €
goldbraun gebacken, mit hausg'machtem Kartoffelsalat

BROTZEITEN

Schaschlik 10,50 €
würzig mariniert, in hausg'machter Soß, mit Pommes

Currywurst 9,50 €
mit hausg'machter Soß und Pommes

Wurstsalat 9,00 €
mit Zwiebeln, Essiggurken und Tomaten, herzhaft angmacht, mit Brot

Schweizer Wurstsalat 10,50 €
mit Paprika, Zwiebeln, Essiggurken und Kas, mit Brot

Käsebrot 6,50 €
Emmentaler, mit Tomaten garniert

NACHSPEISEN

2 Kugeln Vanilleeis 6,50 €
mit heißen Himbeeren und Sahne

Affogato 3,50 €
Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen

Tiramisu 5,00 €
hausg'macht, im Glas

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.