

Speisekarte

Schnitzelabend



Herzlich Willkommen im
Glockenstüberl!

Dienstag steht bei uns immer
im Zeichen des Schnitzels ;)
Wir wünschen einen guten
Appetit.

Fragt auch nach unserem
“Schnitzel des Tages”

Zusatzstoffe und Allergene

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1) mit Farbstoff(en) | A) Getreide |
| 2) mit Konservierungsstoff(en) | B) Krebstiere/Fisch |
| 3) mit Antioxidationsmittel | C) Erdnüsse |
| 4) mit Geschmacksverstärker(n) | D) Soja |
| 5) koffeinhaltig | E) Milch |
| 6) mit Nitritpökelsalz | F) Nüsse |
| 7) geschwärzt | G) Sellerie |
| 8) mit Phosphat | H) Senf |
| 9) mit Süßungsmittel | I) Ei |
| 10) chininhaltig | J) Schwefeldioxid und Sulfide |

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein
(A,I)
14,50 €

Putenschnitzel paniert
(A,I)
15,50 €

Altbairisches Schnitzel vom Schwein
mit süßem Senf und Meerrettich
(A,H,I)
15,50 €

Meerrettichschnitzel vom Schwein
(A,I)
15,50 €

Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Emmentaler und Schinken (2,3,A,I)
17,50 €

Putenschnitzel im Cornflakes-Kokos-Mantel
(A,I,F)
16,80 €

Putenschnitzel im Körnermantel
(A,I)
16,80 €

jeweils mit einer Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip (E),
Kartoffelsalat (G,H)

Portion Schwammerlsoße 2,-€
(E,D,G,H)

Portion Preiselbeeren 1,-€