

Was ist eigentlich ein Schnitzel?

Schnitzel sind einfach dünn geschnittene Fleischstücke ohne Knochen. Bei uns kommen die meisten Schnitzel vom Schwein, haben ihren festen Platz in der Küche. Das Original Wiener Schnitzel etwa muss vom Kalb sein, sonst darf es sich nur Schnitzel „Wiener Art“ nennen. Wer es noch magerer und zarter mag, verwendet Putenschnitzel. Vorsicht beim Garen: Geflügel sollte ganz durchgebraten werden, aber es darf nicht zu lange in der Pfanne bleiben, sonst wird es trocken

Schnitzel „Asia Art“

Gebratenes Naturschnitzel in Streifen
geschnitten mit einer Paprika –
Mungosprossen-Sojasauce auf
Glasnudeln serviert

Schnitzel „Herren Art“

paniertes Schweineschnitzel
Speck und Zwiebel, Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln

Schnitzel „Schweizer Art“

Gebratenes Naturschnitzel mit
Kochschinken, Tomaten und Käse
überbacken, dazu Röstitaler

Schnitzel Tage

im



direkt am Marktplatz

jedes Schnitzel für nur
18,00 €
bis 4. April 2026

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel mit
Petersilienkartoffeln und
Preiselbeeren

Schnitzel „Finkenwerder“

paniertes Schweineschnitzel
Shrimps & Speck, dazu
Bratkartoffeln

Schnitzel „Jäger Art“

paniertes Schweineschnitzel
mit Pilzrahmsauce,
dazu Spätzle

Schnitzel „Hawaii Art“

Gebratenes Naturschnitzel
mit Ananas & Käse überbacken mit
Currysauce im Reisrand serviert

Schnitzel „Cordon Bleu“

paniertes Schweineschnitzel mit Roh-
Schinken und Käse gefüllt,
dazu Bratkartoffeln

Schnitzel „Zigeuner Art“

paniertes Schweineschnitzel mit
Paprika – Zwiebelsauce
dazu Pommes Frites

Schnitzel „Allgäuer Art“

paniertes Schweineschnitzel
auf Käsespätzle mit
Pilzrahmsauce serviert

Schnitzel „Griechischer Art“

Gefülltes Naturschnitzel mit Fetakäse
und Oliven dazu Tomatenreis
& Tzatziki

Schnitzel „Fildern Art“

Gebratenes Naturschnitzel auf
Kraut- Schupfnudeln
serviert

Schnitzel „Münchener Art“

paniertes Schweineschnitzel
mit Süßen Senf und Meerrettich mit
Kartoffel & Ackersalat