



# SCHNITZEL DIENSTAG

Schnitzel Tuesday



## HENDL SCHNITZEL „ROBERTO“

Paniertes Hendl Schnitzel<sub>a,c,g</sub> | Lauwarmer Kartoffel-grüner Spargel-Tomatensalat | Rucola | Parmesan | Cashewkerne

€ 22,90

*breaded chicken schnitzel<sub>a,c,g</sub> | lukewarm potatoe-green asparagus-tomato salad | rocket | parmesan | cashews*

## SÜDTIROLER BERGSTEIGER SCHNITZEL

Hendl-Schnitzel in Käse-Eihülle<sub>g</sub> | Tomaten-Basilikum Sauce | tomatisierte sardische Knopfnudeln<sub>a</sub> mit Spinat<sub>g</sub> | Wildkräuter Salat<sub>i,j</sub>

€ 22,90

*Chicken schnitzel in a cheese and egg coating<sub>g</sub> | tomato and basil sauce | tomatised sardinian button pasta<sub>a</sub> with spinach | Wild herb salad<sub>i,j</sub>*

## SCHNITZEL „STRINDBERG“

Schnitzel „natur“ mit einer Zwiebel-Senfkruste<sub>a,j</sub> | Salvator Starkbiersauce<sub>a</sub> | Bratkartoffeln<sub>g</sub> | marinierte Blattsalate<sub>j</sub>

€ 22,90

*schnitzel with onion mustard crust<sub>a,j</sub> | Salvator strong beer sauce<sub>a</sub> | pan fried potatoes<sub>g</sub> | marinated lettuce<sub>j</sub>*

Auch Hauptkarte  
Also main card



ALLE SCHNITZEL-GERICHTE  
ALL SCHNITZEL DISHES

-15%