



SCHNITZEL DIENSTAG

Schnitzel Tuesday



BACKHENDL „ROBERTO“

Saftiges Backhendl_{a,c,g} | lauwarmer Kartoffel-grüner Spargel-Tomatensalat_g |
Rucola | Parmesan | Cashewkerne

€ 22,90

juicy baked chicken_{a,c,g} | lukewarm potatoe-green asparagus-tomato salad_g | rocket | parmesan | cashews

TIROLER BERGSTEIGER SCHNITZEL

Hendl-Schnitzel in Käse-Ei-Hülle_g | Tomaten-Kräuter-Hollandaise_{g,l} |
Röstkartoffeln_g | Wildkräuter Salat_{i,l}

€ 22,90

chicken schnitzel in a cheese and egg coating | tomato-herb-hollandaise_{g,l} |
roasted potatoes_g | wild herb salad_{i,l}

SCHNITZEL „STRINDBERG“

Schnitzel „natur“ mit einer Zwiebel-Senfkruste_{a,j} | Salvator Starkbiersauce_a |
Bratkartoffeln_g | marinierte Blattsalate_j

€ 22,90

schnitzel with onion mustard crust_{a,j} | Salvator strong beer sauce_a |
pan fried potatoes_g | marinated lettuce_j

HÄHNCHEN CORDON BLEU

gefüllt mit Bergkäse und geräucherter Putenbrust_{2,3,8,a,c,g} | Hollandaise_{g,l} |
Möhren-Erbesen-Blumenkohl-Gemüse_g | Rösti Nuggets

€ 22,90

chicken stuffed with bayernthaler cheese and smoked turkey breast_{2,3,8,a,c,g} |
Sauce Hollandaise | carrot-pea-cauliflower vegetables_g | roesti Nuggets

Auch Hauptkarte
Also main card



ALLE SCHNITZEL-GERICHTE
ALL SCHNITZEL DISHES

-15%