

Da guggs ´ de verwundert, Schnitzeltag im DRESDEN 1900

Gebratenes Schweineschnitzel^{A2,C,G,K}
mit cremiger Champignonsauce^{A2,G,I,N} und Pommes Frites

Pork schnitzel with mushroom sauce and french fries

11,99 €

Saftiges Hähnchenschnitzel^{1,G} mit Salbei und Schinken^{2,3,7} umwickelt,
an mediterranem Schmorgemüse¹ und gebuttertem Bandnudelnest

*chicken schnitzel with sage and ham
served with mediterranean vegetable and noodles*

13,90 €

Braumeisterschnitzel
mit pikanter Leberwurst²-Gewürzgurkenfüllung^{2,11},
dazu Buttermöhrchen und Petersilienkartoffeln^G

*pork schnitzel filed with liver sausage and gherkin
with carrots and herbed potatoes*

13,90 €

Der Klassiker:
Feines Wiener Kalbsschnitzel^{1,A,C,G}
an lauwarmen Kartoffelsalat^{1,N},
dazu Oma's Gurkensalat mit Schmand und Dillspitzen

*finest veal schnitzel
with warm potatoe salad and grandmothers cucumber salad*

19,90 €

Für unsere Kinder
Kleines Schnitzel mit Buttergemüse und Pommes Frites^{1,A,C,F}

*For the children
small schnitzel with buttered vegetables and pommes frites*

5,90 €