

## Da guggs ´ de verwundert, Schnitzeltag im DRESDEN 1900

Gebratenes Schweineschnitzel<sup>A2,C,G,K</sup>  
mit cremiger Champignonsauce<sup>A2,G,I,N</sup> und Pommes Frites

*Pork schnitzel with mushroom sauce and french fries*

11,99 €

Saftiges Hähnchenschnitzel<sup>1,G</sup> mit Salbei und Schinken<sup>2,3,7</sup> umwickelt,  
an mediterranem Schmorgemüse<sup>1</sup> und gebuttertem Bandnudelnest

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

13,90 €

Braumeisterschnitzel  
mit pikanter Leberwurst<sup>2</sup>-Gewürzgurkenfüllung<sup>2,11</sup>,  
dazu Buttermöhrchen und Petersilienkartoffeln<sup>G</sup>

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

13,90 €

**Der Klassiker:**  
Feines Wiener Kalbsschnitzel<sup>1,A,C,G</sup>  
an lauwarmen Kartoffelsalat<sup>1,N</sup>,  
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<sup>1,A,C,F</sup>

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

5,90 €