

Da guggs´ de verwundert, Schnitzeltag im DRESDEN 1900

Gebratenes Schweineschnitzel^{A2,C,G}
mit cremiger Champignonsauce^{A2,G,I}, Pommes Frites und Oma's Krautsalat³

Pork schnitzel with mushroom sauce, french fries and coleslaw

19,90 €

Hähnchenbrust mit Käsefüllung im Cornflakesmantel^{A3,C,G},
mit Bandnudeln^{A2,G,I}, Sugo^I und mariniertes Rauke^J

*chicken breast stuffed with cheese and coated in cornflakes,
with ribbon noodles, sugo and marinated rocket*

24,90 €

Putenschnitzel^{A2,C,G} mit Mango-Chutney³
Basmatireis^G und kleinem Salat^J

*turkey escalope with mango chutney Allergens
Basmati rice and small salad*

24,90 €

Braumeisterschnitzel^{A2,C,G}
mit pikanter Leberwurst^{4,8}-Gewürzgurkenfüllung¹¹,
dazu Buttermöhrchen und Petersilienkartoffeln^G

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

24,90 €

Der Klassiker:
Feines Wiener Kalbsschnitzel^{A2,C,G}
an lauwarmen Kartoffelsalat^{I,J,N},
dazu Oma's Gurkensalat^G mit Schmand und Dillspitzen

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

29,90 €