

Schnitzelhaus

PROBST

Speisekarte

"Frisch zubereitet" ist unser oberstes Gebot

Es kann manchmal ein paar Minuten länger dauern. Sie werden dafür durch den guten Geschmack belohnt. Also, lassen Sie sich überraschen.

Vorspeisen

Würzfleisch gratiniert
mit Zitrone und Toast
4,10 €

Küchenchef's Soljanka
mit Sahnehäubchen und Toast(1;8)
3,90 €

Gebackener Camembert
Ananas, Preiselbeeren und Toast(1;2)
5,10 €

Salate der Saison - knackig und frisch

Salatteller mit Thunfisch, Ei und Zwiebel(1)
7,50 €

Großer gemischter Salat mit Ei und Käse(1)
6,90 €

Gebackene Champignons auf Eisbergsalat
mit Joghurtdressing und Toast(1)
7,80 €

Schnitzelkarte



HO-Schnitte
Schnitzel auf Brot mit zwei Spiegeleiern
8,90 €

Schnitzel Wiener Art
mit Zitrone und Pommes(F)
8,90 €

Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersoße
und Bratkartoffeln
10,90 €

Schnitzel mit Rahmchampignons
und Kroketten(3) (F)
11,90 €

Schnitzel "au four" mit Würzfleisch
käseüberbacken dazu Pommesfrites(2) (F)
12,50 €

Schnitzel
hausgemachte Bolognese und Pasta (1) (E)
10,50 €

Schnitzel Hawaii
mit Ananas und Käse überbacken
mit fruchtiger Curry-Soße und Kroketten (2)
11,50 €

Schnitzel "Cordon bleu"
mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes (2;3;9) (F)
11,00 €

Schnitzel "Prager Art"
mit Rührei und Bratkartoffeln
10,90 €

Schnitzel "Lisa Marie"
Camembert überbacken
Birnenfächer mit Preiselbeersahne und Kroketten (2;8) (F)
11,90 €

Schnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Basilikumblatt und Kroketten (2) (F)
11,50 €

Hähnchenschnitzel
mit frischen Rahmchampignons und Kroketten (F)
11,00 €

Schnitzel mit frischem Rahmporree und Petersiliekartoffeln
10,50 €

Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln
Soße und Bratkartoffeln
10,50 €

Schnitzel "Holzfäller Art"
mit gebratenen Zwiebeln
Champignons und Tomaten
dazu Bratkartoffeln
11,50 €

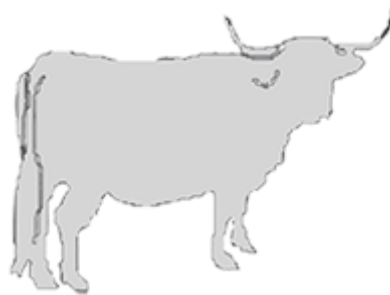
Knoblauchschnitzel
Soße, Dipp und Kartoffelecken (F)
11,00 €

Schnitzel "Hamburger Art"
mit 2 Spiegeleiern belegt
Buttererbsen, Soße und Salzkartoffeln
11,50 €

Schnitzel in Cornflakeskruste,
Soße und Pommes frites(2) (F)
11,00 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

Vom Rind



Rumpsteak, 200g
geschmorte Zwiebeln
Kräuterbutter und Bratkartoffeln
14,50 €

Rumpsteak, 200g
Rahmchampignons und Bratkartoffeln
14,50 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

Pasta



Spaghetti "Bolognese" (1;8) (E)
7,90 €

Spaghetti "Spinat" (1)
7,90 €

Spaghetti mit Käse überbacken (1)
8,90 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

Aus Neptuns Reich



Zanderfilet-kross auf der Haut gebraten
Rahmspinat und Salzkartoffeln (2)
11,50 €

Zanderfilet-kross auf der Haut gebraten
mit Tomate und Mozzarella überbacken
Rahmspinat und Kroketten (2;3) (F)
12,50 €

Zanderfilet-kross auf der Haut gebraten
mit Rahmchampignons und Kroketten (2) (F)
11,90 €

Forelle "Müllerin" grätenfrei, Sahnemeerrettich
Zitronenecken und Petersilienkartoffeln (2;5)
11,90 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

Für unsere kleinen Gäste

Raubritter
Teller und Besteck zum Naschen bei den Anderen
gratis

Heldenteller
kleines Schweineschnitzel mit Buttergemüse
Pommes frites mit Ketchup(1;2;8) (F)
6,00 €

Piratenschmaus
Fischstäbchen mit Pommes frites (2) (F)
5,50 €

Finger Dinger
Pommes frites mit Ketchup und Majonaise
2,50 €

Wilde Hühner
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup(1;2;8) (F)
5,50 €

Spaghetti Bolognese (1;8) (I)
5,00 €

SPEZIALITÄT - Mutz-Braten

Etwa 200g Stücke vom Schweinenacken, eingelegt in einer geheimen Gewürzmarinade,
ummantelt mit Majoran.

Die Stücke werden am Spieß über Birkenholz gegrillt. Die sich dabei bildende "schwarze
Kruste" ist durchaus gewollt, da dieses typisch für den Mutzbraten-Geschmack ist und nicht
vom Unvermögen des Kochs zeugt!

Mutzbraten deftig
mit Sauerkraut, Senf und Bratkartoffeln (8)
11,50 €

Mutzbraten klassisch
mit Rotkohl, Rahmsoupe und Klöße (1;2)
11,50 €

Na dann- Guten Appetit !!!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Liste der Zusatzstoffe und Allergene: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4
Geschmacksverstärker, 5 Schwefel/Sulfite, 6 Eisensätze/geschwärzt, 7 Stoffe für Oberflächenbehandlung/
gewachst, 8 Süßstoffe/Süßungsmittel, 9 Phosphate, 10 Coffein, 11 Chinin, 12 Taurin, 13 Milcheiweiß, A
glutenhaltig, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeldioxyde/Sulfite, E Sellerie, F Milch/Laktose, G Sesamsamen, H
Nüsse, I Eier, J Lupinen, K Senf, L Soja, M Weichtiere, N Schalenfrüchte