



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



medium oder still

2,90€ / 4,90€
0,25l / 0,5l

Tafelwasser
Still oder Spritzig

0,4l **3,50€**



auch als Coke Zero Sugar erhältlich ^{1,2,3,6}

0,33l **4,20€**



^{2,3,9}

0,33l **4,20€**



^{3,8}

0,33l **4,20€**

PAULANER

Paulaner Spezi ^{1,2,3,9}

auch als Spezi Zero Sugar erhältlich

0,33l **4,20€**

Neunsprünge Himbeerbrause ^{2,3}

0,33l **4,20€**



Vita Cola ^{1,2,3}

auch ohne Zucker erhältlich

0,33l **4,20€**

Red Bull ENERGY DRINK ^{1,3,7}

0,25l **4,20€**



Thomas Henry

Tonic Water, Wild Berry, Bitter Lemon & Ginger Ale

3,50€ / 5,40€
0,2l / 0,4l

Eistee

Pfirsich, Zitrone

4,80€ / 8,50€
0,4l / 1,0l

Vaihinger

Fruchtsäfte & Nektare

Apfel (naturtrüb), Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Rhabarber, Tomate, Mango, Maracuja, Erdbeer, Johannisbeer, Pink Grapefruit

3,60€ / 5,50€
0,2l / 0,4l

Alle Säfte auch als Saftschorle

3,40€ / 5,30€
0,2l / 0,4l

FASSBIERE



3,60 € / 5,30 €
0,25l / 0,4l

Allgäuer Büble Bayrisch Hell ^A

0,5l **5,80 €**



Schwarzes

0,4l **5,30 €**

Allgäuer Büble Edelweiss Bier ^A

0,5l **5,80 €**

MIX-BIERE & FLASCHEN

Radler ^{3, A} / **Diesel** ^{1,2,3, A}

0,4l **5,30 €**

Cola Weißbier ^{1,2,3, A}

0,5l **5,80 €**

Sprite Weißbier Russe ^{3,8, A}

0,5l **5,80 €**

Weißbier Banane ^A

0,5l **5,80 €**

Radeberger Alkoholfrei

0,33l **5,30 €**

Allgäuer Büble Edel Weissbier Alkoholfrei

0,5l **5,80 €**

Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei

0,5l **5,80 €**

Berliner Weisse versch. Geschmacksrichtungen ^A

0,33l **4,20 €**

APERITIFS GLAS 0,2L

APEROL Spritz ^C

Aperol ², Spritzer Soda, Prosecco, Orange

8,90 €

Hugo ^C

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette

8,90 €

PIMM'S No.1 Cup

PIMM's No.1, Gurke, Orange, Zitrone, Minze, Ginger Ale ³

8,90 €

LILLET Berry ^C

Lillet Blanc, Himbeeren, Thomas Henry Wild Berry ^{2,3}

8,90 €

RAMAZZOTTI Aperitivo Rosato Mio ^C

Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Minze

8,90 €

MARTINI Bianco Royale ^C

Martini Bianco, Prosecco, Limette, Minze

8,90 €

KAFFEE

Seeberger

Kaffee Creme ¹	3,20 €
Kaffee Pott ¹	4,90 €
Kaffee koffeinfrei	3,00 €
Milchkaffee ^{1, 14, B}	4,20 €
Latte Macchiato ^{1, 14, B}	4,20 €
Espresso ¹	2,70 €
Doppelter Espresso ¹	4,30 €
Espresso Macchiato ^{1, 14, B}	4,20 €
Cappuccino ^{1, 14, B}	3,50 €
Cappuccino mit Sahne ^{1, 14, B}	4,50 €
Baileys Coffee mit Sahne ^{1, 2, 14, B}	5,90 €
Irish Coffee mit Sahne ^{1, 2, 14, B}	5,90 €

FLAVOURS

Latte Macchiato Flavours ^{1, 2, B} Nougat, Karamell, Kokos, Zimt, Vanille, Haselnuss oder weiße Schokolade	4,70 €
Baileys Latte Macchiato ^{1, 2, B}	5,90 €

SAISONALES

Eis-Kaffee' mit Sahne ^{14, B}	5,90 €
Eis-Schokolade mit Sahne ^{14, B}	5,90 €
Kalte Milch ^{14, B}	1,90 €
Heiße Milch mit Honig ^{14, B}	2,90 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Grog mit 4cl 54% Rum	4,70 €
Glühwein ^C	4,20 €
Glühwein mit Amaretto	5,90 €

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade ^B	3,50 €
Heiße Schokolade ^B mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade ^{14, B} mit Karamell & Sahne	4,90 €
Amaretto Schokolade ^B 2cl Amaretto 2, heiße Schokolade, Sahne	5,90 €
Lumumba ^B 2cl Havana Club Rum, heiße Schokolade, Schokostreusel, Sahne	5,90 €
Russische Schokolade ^B 2cl Smirnoff Vodka Red Label, heiße Schokolade, Schokostreusel, Sahne	5,90 €
Baileys Schokolade ^B 2cl Baileys ² , heiße Schokolade, Schokostreusel, Sahne	5,90 €

MILKSHAKES

versch. Milkshakes ^{2, 8, 14} wähle den Geschmack deines Milkshakes: Erdbeer, Vanille, Schoko, Banane oder Mango	7,90 €
---	--------

Unsere hausgemachten Milkshakes werden aus
Milch, Eis und einem Flavour deiner Wahl
mit Liebe von Hand zubereitet.

TEEHAUS samova

versch. Teesorten veganer Bio-Tee in verschiedenen Sorten: Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüner Tee, Früchte oder Schwarz	3,80 €
Tee mit 2 cl Rum	5,50 €

WEISSWEINE

Müller-Thurgau ^C

Deckert, Saale-Unstrut, Qualitätswein, trocken
Fruchtig, spritzig mit harmonischer Säure

Riesling ^C

Adelseck, Nahe, Qualitätswein, trocken
Rassige Frucht, herzhafter Charakter

Pinot Grigio ^C

Vigne Verdi, Italien, Venetien, trocken
Gehaltvoll, vollfruchtig, elegante Säure

Müller-Thurgau ^C

Diedert, Rheinhessen, Qualitätswein, feinherb,
blumig, milde Säure, halbtrockener Charakter

Bacchus ^C

Adelseck, Rheinhessen, Qualitätswein, lieblich,
fruchtig, gehaltvoll, edle Süße

Weißweinschorle ^C

SEKT

Marke des Hauses (Flaschengärung) ^C

Glas (0,1l)

Piccolo (0,2l)

Flasche (0,75l)

alkoholfrei

3,90 €

5,90 €

30,00 €

30,00 €

PROSECCO

Marke des Hauses ^C

Glas (0,1l)

Auf Eis (0,2l)

Flasche (0,75l)

3,90 €

5,90 €

30,00 €

ROTWEINE

Merlot ^C

Lavelle, Frankreich, Languedoc, trocken,
fruchtig, frisch, ausgewogen

Spätburgunder ^C

Diedert, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken,
aromatisch, klassischer Charakter

Chianti ^C

Montalcino, Italien, Toskana trocken, weich,
würzig, ausgewogen

Primitivo „Tacco Barocco“ ^C

Sampietrana, Italien, Apulien trocken

Spätburgunder ^C

Diedert, Rheinhessen, halbtrocken,
Elegant eingebundene Restsüße

Dornfelder ^C

Adelseck, Nahe, Qualitätswein, lieblich,
tiefdunkel, kräftige Süße

Rotweinschorle ^C

ROSÉWEINE

Negroamaro Rosato ^C

Sampietrano, Italien, Apulien, trocken, duftig,
frisch und vollmundig

Shiraz/Merlot ^C

Somerbosch, Südafrika, halbtrocken, süffig, fruchtig

Roséweinschorle ^C

Inhalts- und Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig, **2** mit Farbstoff, **3** mit Säuerungsmittel, **4** chininhaltig, **5** enthält eine Phenylalaninquelle, **6** mit Süßstoff, **7** taurinhaltig, **8** mit Konservierungsstoff, **9** mit Antioxidationsmittel, **10** mit Geschmacksverstärker, **11** gepökelte Schweinefleischzubereitung, **14** Laktose

Allergene in Getränken

A glutenhaltiges Getreide, **B** Milch und Milchprodukte, **C** Schwefeldioxid und Sulfite

Bei Fragen zu den Allergenen in den Speisen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

SUPPEN

Fruchtige Tomatenrahmsuppe ^{8, 10, 14} **7,20 €**
mit Basilikum-Croûtons, dazu Baguette

Käse-Lauchsuppe ^{11, A} **7,20 €**
mit Schinkenstreifen, dazu Baguette

Hausgemachte Soljanka ^{A, B} **7,20 €**
mit Basilikum-Croûtons, dazu Baguette

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Würzfleisch ^{8, 10, 14} **7,90 €**
hausgemacht und mit Käse gratiniert, dazu Toast

Schnitzelbaguette ^{5, 10, A} **10,40 €**
Baguette mit paniertem Schweineschnitzel, Salat, Tomaten, Gurke, dazu feine Tartarsauce

Gebackener Hirtenkäse ^{10, 14, A} **10,40 €**
mit Preiselbeeren an Salatbeilage, dazu Baguette

Schnitzeltoast ^{5, 10, A} **10,40 €**
paniertes Minischnitzel vom Schwein mit Spiegelei auf Toast, dazu Salat und Gewürzgürkchen

Gebratenes Hähnchenbrustfilet ¹⁴ **11,90 €**
mit Tomate und Mozzarella überbacken an Salatbouquet, dazu Baguette

Backkartoffel ^{14, B} **11,90 €**
mit gebratenem Hähnchenbrustfiletstreifen, dazu frischer Kräuterquark an Salatbouquet

SALAT

Kleiner gemischter Salatteller ^{A, B} **7,50 €**
dazu Baguette

Tomaten-Mozzarella Teller ^{10, 14, A, B} **10,90 €**
mit grünem Pesto und Baguette

Bunter Chicken Salatteller ^{8, 10, 14, A, B} **16,90 €**
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Oliven, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, knackige Blattsalate, Joghurtdressing und Baguette

Großer Schnitzler Salatteller ^{10, 14, A} **16,90 €**
mit zarten Schnitzelstreifen, Tomaten, Gurke, Paprika, knackige Blattsalate, Walnüsse, Honig-Senfdressing und Baguette

VEGETARISCHES

Backkartoffel ^{14, B} **8,50 €**
mit frischem Kräuterquark an Salatbouquet **oder**
mit gebratenen Champignons / Grillgemüse **11,50 €**

Gebackener Fetakäse ^{10, 14} **12,50 €**
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatbeilage

Käsespätzle „Schwäbische Art“ ^{2, 8, 14} **15,40 €**
mit buntem Salat

Sellerie Schnitzel ^B **15,40 €**
mit Pommes Frites und Grillgemüse

Gemüse-Hacksteak ^B **15,40 €**
mit Kartoffelpüree und Erbsen

Salatteller „Gärtnerin“ **16,90 €**
bunte Salate mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern

Veggie-Burger ^{2, 8, 9, 10, 14} **18,30 €**
Burger mit würzigem Gemüse, Tatarsauce, dazu pikante Kartoffelecken und Salat

SNACKS

Knoblauchbaguette ^A **5,90 €**

Frisches Baguette mit hausgemachtem Aioli ^{8, 14} **6,90 €**

Nachos mit Salsa und Käsedip ^{8, 10} **7,00 €**

PFANNENSPEZIALITÄTEN

Feine Schnitzel-Pfanne ^{10, 14, A} **17,30 €**
saftige Schweinesteakstreifen in Rahmsauce, Champignon-Erbsen Gemüse und Spätzle

Spaghetti - Pfanne ^{10, 14} **17,30 €**
mit zarten Hähnchenbruststreifen, Zuckerschoten und Fetakäse-Knobi-Rahmsauce

Szegediner Fleischpfanne ^{10, 14} **17,90 €**
mit Schweinegulasch, Sauerkraut, Kartoffelwürfeln und Creme fraîche

Gourmetpfanne ^{10, 14, A, B} **19,90 €**
Kalbssteakstreifen in Gorgonzolacrème, Brokkoliröschen und Penne

PANIERTE SCHNITZEL

„Büffchen“ 6, 8, 10, 14, A **15,00 €**
panierte Jagdwurst Schnitzelchen mit fruchtiger Tomatensahnesauce und Penne

Schnitzel „0815“ 2, 6, 10, A **16,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes rot-weiß

Schnitzel nach „Wiener Art“ 8, 10, A **16,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu Bratkartoffeln

Schnitzel „Sambal“ 6, 10, A **17,90 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit scharfer Sambalhollandaise und Pommes Frites

„Countryschnitzel“ 6, 8, 10, A **18,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmorzwiebeln, BBQ Sauce und pikante Kartoffelspalten

Schnitzel „Jäger Art“ 8, 10, 14, A **18,70 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignons á la creme, dazu Pommes Frites

Schnitzel „Gärtnerin“ 10, A **18,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit geschwenktem Gartengemüse und Petersilienkartoffeln

Schnitzel „Balkan Art“ 6, 10, 14, A **18,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Paprika-Zwiebel-Tomatensauce, dazu Pommes Frites

Schnitzel „Ei“ 8, 10, 11, A **18,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spiegelei, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln

„Mailänder“ Schnitzel 6, 8, 10, 14, A, B **18,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Spaghetti und Parmesan überbacken, dazu fruchtige Tomatensauce

Schnitzel „Rosi“ 8, 10, 14, A **18,00 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und hausgemachtem Kartoffelpüree

Schnitzel „Hawaii“ 6, 8, 10, 14, A, B **19,40 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Saftschinken, Ananas und Gouda gratiniert, dazu Kroketten

Schnitzel „Venedig“ 8, 10, 14, A, B **19,40 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Tomate und Mozzarella gratiniert, dazu Pommes Frites

Pfefferschnitzel 8, 10, A **19,40 €**
mit buntem Pfeffer paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu Grillgemüse, Sauce Hollandaise und Kringelpommes

Schnitzel „Brokkoli“ 8, 10, A **19,40 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Brokkoli, Sauce Hollandaise, Käse überbacken und Kartoffelbällchen

„Münchner“ Schnitzel 6, 8, 14, A **19,30 €**
panierte Schnitzeltasche vom Schwein mit bayerischem Senf, Saftschinken und Meerrettich gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln

Florentiner Schnitzel 6, 8, 14, A, B **19,30 €**
panierte Schnitzeltasche vom Schwein gefüllt mit Würzspinat, dazu Penne in Gorgonzolarahm und Parmesanobel

„Cordon bleu“ 8, 10, 14, A, B **19,30 €**
panierte Schnitzeltasche vom Schwein mit Schmelzkäse und Saftschinken gefüllt, dazu Champignon-Erbsen Rahmgemüse und Kroketten

Original Wiener Kalbsschnitzel 6, 8, 10, A **27,40 €**
paniertes Kalbsschnitzel mit hausgemachtem, warmen Kartoffel-Gurken-Salat

Schnitzel „Becherovka“ 8, 10, A **28,40 €**
paniertes Kalbsschnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffelbällchen, **Inklusive einem Glas Becherovka (2cl)**

„Schnitzler Special“ Platte 6, 8, 10, 11, 14, A, B **39,90 €**
große Überraschungsplatte für zwei Personen

HÄHNCHEN & STEAK

Schnitzler's „Trennkost“ Teller 10, 14 **18,90 €**
gebratene Hähnchenbrust mit Champignons, Kräuterrahm-Dip auf Salaten der Saison

„Grünes“ Hähnchen 10, 14, B **17,90 €**
Hähnchenbrustfilet mit Spinatrahmsauce und Mozzarella gratiniert, dazu Kartoffelbällchen

Hähnchen „Akropolis“ 8, 10, 14 **19,40 €**
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch-Schafskäsesauce, Olivenstreifen und Jasminreis

Hähnchen „Toskana“ 6, 10, 14, B **19,40 €**
Hähnchenbrustfilet mit Paprika-Zucchini-ragout im Reising und Mozzarella gratiniert

Steak „Hessische Art“ 8, 10, 14 **16,90 €**
Schweinesteak mit herzhafter Schmand-Kräuter-Specksauce überzogen, dazu pikante Kartoffelspalten

Steak „Au Four“ 8, 10, 14, B **20,40 €**
Schweinesteak mit Würzfleisch und Gouda überbacken, dazu gebutterte Erbsen und Pommes Frites

✚ Sie schaffen Ihr Essen nicht, kein Problem, für nur 1,00 € packen wir es Ihnen ein

THÜRINGER KLASSIKER

Deftiges Schwarzbiergulasch 8, 10, 11, A **14,90 €**
mit Penne

Thüringer Currywurst 8, 10, 14 **15,90 €**
mit Pommes Frites

Thüringer Rostbratwurst 8, 10, 14 **15,90 €**
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree

Thüringer Rostbrätel 8, 10, 14 **16,90 €**
Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln,
Schmorzwiebeln und Salatbeilage

Thüringer Klöße 8, 10, 14 **18,90 €**
mit deftigem Schwarzbiergulasch und Apfel-Rotkohl

Rinderroulade nach Hausfrauen Art 8,10,11,14 **23,50€**
Hausgemacht mit Thüringer Klößen und Apfel-Rotkohl

BURGER

Schnitzelhaus-Burger 8, 9, 10, 15 **18,30 €**
saftiger Burger mit Grillhacksteak vom Rind,
Baconstreifen, Salat, Käse, Gurken, Bursauce,
mit Pommes Frites

Crunchy Chickenburger 8, 9, 10, 14 **18,30 €**
Hähnchenfilet in knuspriger Flakespanade, Salat,
Tomaten, würzige Tatarsauce, mit Pommes Frites

KINDERTELLER

Pommes Rot-Weiß 2, 6, 8, 10, 14 **4,90 €**
heiße Fritten mit Mayo und Ketchup

Grießbrei 14 **6,90 €**
mit Apfelmus, Zucker und Zimt

Chicken Nuggets 2, 6, 8, 10 **7,90 €**
mit lecker Pommes und Ketchup

Dino-Schnitzelchen 8, 10, 14 **8,90 €**
mit grünen Kullererbsen und lecker Kartoffelpüree

Kinderschnitzel 8, 10 **8,90 €**
mit lecker Pommes und Ketchup

Fischstäbchen 8, 10 **7,50 €**
mit Kartoffelpüree

MAKE YOUR "LEIBGERICHT" PANIERTE SCHNITZEL

Schweineschnitzel **11,20 €**
Schweineschnitzel XXL 500g **16,90 €**
Hähnchenbrustschnitzel **11,20 €**
Kalbsschnitzel **19,90 €**

STEAKS

Schweinesteak **11,20 €**
Hähnchenbrustfilet **11,20 €**

SAUCEN

Bratensauce, Sambalsauce, Pfeffersauce,
BBQ-Sauce, Sauce Hollandaise **je 3,50 €**

Paprika-Zwiebel-Sauce, Tomatensauce, Käsesauce,
Champignonrahmsauce, Weißweinsauce,
Fetakäserahmsauce ¹⁴, Spinatrahmsauce ¹⁴,
Kräuter-Speckrahmsauce ^{11, 14} **je 3,90 €**

BEILAGEN

Potato Wedges, Spaghetti, Jasminreis,
Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, Kringelpommes,
Kartoffelbällchen, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat,
Kroketten, Spätzle **je 3,90 €**

2 Spiegeleier **3,90 €**
Hausgemachter Kartoffelpüree **3,50 €**
Ofenkartoffel mit Kräuterquark **6,00 €**

GEMÜSEBEILAGEN

Schmorzwiebeln, geschwenkte Erbsen, Erbsen-Möhren-
Rahmgemüse ¹⁴, Speckbohnen ¹¹, Sauerkraut **je 3,90 €**

Champignon-Erbsen-Rahmgemüse ¹⁴, Grillgemüse à la
Saison, Kaisergemüse, Blumenkohlrischen ^{11, 14} **je 4,50 €**

DESSERTS

Apfelstrudel 6,8,10,14,A,B **6,90 €**
lauwarmes Blätterteiggebäck gefüllt mit Apfelstückchen,
dazu Vanilleeis und Sahne

Schokoküchlein mit flüssigem Kern 6,8,14,A,B **7,20 €**
warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne 6,8,14,B **6,90 €**

Kaiserschmarrn 6,8,10,14,A,B **7,20 €**
mit Apfelmus und Preiselbeeren

SAISONANGEBOTE

JANUAR

Bohneneintopf mit Kasslereinlage¹¹ 8,90 €
und Baguette ^A

Schnitzeleierei 8, 10, A 18,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rührei und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Hähnchen „Deluxe“ 6, 8, 10, 14 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Birne und Camembert gratiniert, dazu Preiselbeergelee und Kroketten

Schnitzel „Texas“ 2, 8, 10, A 18,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kidneybohnen-gemüse, gebackenen Zwiebelringen und Potato Wedges

FEBRUAR

Champignoncremesuppe 10, 14, A, B 7,40 €
mit Baguette

Gebackener Camembert 10, 14, B 10,90 €
auf Toast A mit Preiselbeeren und Salat

Feurige Schnitzelpfanne 10, 14 18,40 €
mit Paprika, Kidneybohnen, Peperoni, Zwiebeln, Schweinefleisch, Crème fraîche, mit Nachos garniert

Schnitzel „Dijon“ 2, 8, 10, 14, A 18,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit feiner Senfsauce, hausgemachten Kartoffelpüree und Salatbeilage

MÄRZ

Hausgemachter Kartoffeleintopf klein 7,50 €
mit Schnippelwürstchen groß 9,50 €

Hähnchen „Bretagne“ 2, 10, 14 18,90 €
Hähnchenbrustfilet in feiner Orangenrahmsauce, Mandelbroccoli und Kartoffelbällchen

Schnitzel „Spring“ 2, 10, 14, A 19,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rahmmöhrrchen, dazu hausgemachter Kartoffelpüree

Kalbsschnitzel „Provence“ 10, 11, 14 29,90 €
in feiner Knobirahmsauce, Speckbohnen und Kringel Pommes

APRIL

Bärlauchcremesuppe mit Baguette 10, 14, A, B 7,40 €

Bärlauchpfanne 14 14,80 €
Hähnchenbrustfiletstreifen in feiner Bärlauchrahmsauce auf Spaghetti ^A

Schnitzel „Koller“ 14, A 16,90 €
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln

Frankfurter Kalbsschnitzel 14, A 28,90 €
paniertes Schnitzel vom Kalb mit kalter frischer Kräutersauce und Kartoffeln

SPARGELSAISON IM MAI UND JUNI

(Spargel je nach Verfügbarkeit)

Spargelrahmsüppchen mit Croûtons 14, A 7,50 €

Portion Spargel 250g 10,90 €
mit Sauce Hollandaise

Portion Spargel 250g 15,90 €
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Spaghetti-Spargel-Pfanne 14 16,90 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Rahmsauce

Spargel 250g im Schinkenmantel 22,90 €
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

250g frischer Thüringer Spargel mit
Schweineschnitzel 23,00 €
Hähnchenbrustschnitzel 23,00 €
Kalbsschnitzel 29,90 €

dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

JULI

Kalte Gurkensuppe ¹⁴ **6,90 €**
mit Joghurt, Dill, Minze und etwas Knoblauch

Pfifferlingsrahmsuppe **8,50 €**
mit Croûtons

Penne in Pfifferlingrahmsauce ¹⁴ **13,90 €**

Hähnchen Pfifferling ^{8, 10, 11} **23,20 €**
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen
à la Crème und Kroketten

Schnitzel „Pfifferling“ ^{14, A} **23,20 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pfifferlingen
à la Crème und Kartoffelbällchen

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen **29,90 €**
Pfifferlinge à la Crème mit Kartoffelspalten

Pfifferlinge kann es auch noch im August geben,
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

AUGUST

**Erfurter Brunnenkresse-
Rahmsüppchen** ^{11,14} **7,50 €**
mit Schinkencroûtons⁴

Großer bunter Thunfisch-Salatteller **16,90 €**
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Salate der Saison,
Hausdressing und Baguette ^A

Ratatouille-Rahmpfanne ¹⁴ **16,90 €**
Hähnchenbruststreifen in Paprika-Zucchini-
Auberginenrahm auf Spaghetti ^A

Schnitzel „Tonnato“ ^{2, 8, 10, 14} **27,90 €**
Kalbsschnitzel mit kalter Thunfischrahmsauce
Kroketten und Salatbeilage

SEPTEMBER

Kürbiscremesüppchen **7,50 €**
mit einem Schuss Kokos

Kürbis-Wedges mit Kräuterrahmdip **9,90 €**
mit Salatbeilage, vegetarisch
mit paniertem Schweineschnitzel ^A **17,30 €**

Schnitzel „Elsass“ ^{2, 8, 11, 14, A} **18,90 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schmand-Speckcroûtons
gratiniert dazu Schmorzwiebeln und Kroketten

Federweißer Glas **4,90 €**
wenn vorrätig während der Saison

OKTOBER

Hausgemachter Kartoffeleintopf ¹¹ **klein 7,50 €**
mit Schnippelwürstchen **groß 9,50 €**

Zwiebel-Schnitzel ^{2, 8, 14, A} **18,90 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit
Zwiebel-Frischkäserahmsauce und Spätzle

Schnitzel „Kohldampf“ ^{2, 8, 10, 11, 14} **18,90 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Rahmwirsing,
Speckcroutons und Petersilienkartoffeln

Hühnchen „Exotic“ ^{2, 8, 10} **19,30 €**
Hähnchenbrustfilet auf Mango-Kokos-Chutney,
Zuckerschoten und Jasminreis

NOVEMBER

Blumenkohlcremesuppe **7,90 €**
mit Croutons

Frittierter Blumenkohl **15,90 €**
mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark

Hähnchen-Blumenkohl-Kartoffel-Gratin ¹⁴ **17,50 €**
mit Mozzarella gratiniert und etwas Knobi

Paniertes Schnitzel vom Schwein **18,90 €**
mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

Schnitzel „Atemlos“ ¹⁴ **19,50 €**
paniertes Schnitzel vom Schwein mit feiner
Knoblauchrahmsauce, Blumenkohl und Pommes Frites

DEZEMBER

Hausgemachter Linseneintopf ^{2,6,8,10,14} **8,50 €**
mit einem Schuss Essig und Blutwursteinlage

Gebratenes Hähnchenbrustfilet ^{2,6,8,10,14} **18,90 €**
auf Glühweinrotkraut, Bratensauce und Spätzle

Paniertes Spekulatiuschnitzel ^{2,6,8,10} **19,90 €**
vom Schwein mit feiner Chilinote an Bratensauce,
dazu Apfelrotkraut und gebratene Klobscheiben

Weihnachtsschnitzeltasche ^{2,6,14} **21,90 €**
mit Waldpilz-Kräuter-Parmesan-Füllung, an
Bratapfelrahm und Kartoffelbällchen

Wildgoulasch ^{2,6,8,14} **22,50 €**
mit Apfelrotkraut und Thüringer Klößen

RUM

Havana Club Añejo 3 Años 4cl 4,50 €

APERITIFS & DIGESTIFS

Martini Bianco/Rosso 5cl 4,50 €
Martini Extra Dry 5cl 4,50 €
Ramazzotti 4cl 4,80 €
Aromatique 4cl 4,80 €
Jägermeister 4cl 4,80 €
Becherovka 4cl 4,80 €
Malteser Aquavit 4cl 4,80 €
Linie Aquavit 4cl 5,50 €
Molinari Sambuca 4cl 4,80 €

COGNAC & WEINBRAND

Remy Martin V.S.O.P. 4cl 6,50 €
Wilthener Goldkrone 4cl 4,50 €

LIKÖRE

Baileys² on Ice 4cl 5,10 €
Malibu Coconut 4cl 5,10 €
Licor 43 4cl 5,10 €
DiSaronno Amaretto 4cl 5,10 €

SPIRITS

Calvados Papidoux Fine 4cl 5,10 €
Malfy Gin 4cl 5,10 €
Monkey 47 Schwarzwald Gin 4cl 6,50 €
Olmecca Tequila Blanco 4cl 6,50 €
Olmecca Tequila Gold 4cl 6,50 €
Vodka Baron White 4cl 5,50 €
Vodka Baron Black 4cl 6,90 €
Nordhäuser Doppelkorn 4cl 4,50 €

AUS UNSERER HAUSBRENNEREI PRINZ EMPFEHLEN WIR

Prinz Alte Williams-Christ-Birne, 4cl 6,50 €
Prinz Alte Haus-Zwelscke Prinz 4cl 6,50 €
Prinz Alte Marille 4cl 6,50 €
Prinz Alte Haselnuss 4cl 6,50 €
Prinz Obstler 4cl 6,50 €

WHISK(E)YS AMERICAN

Beam² 4cl 5,50 €
Jack Daniel's² 4cl 5,50 €

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Laber 4cl 5,50 €
Chivas Regal 12 Jahre 4cl 6,40 €

WHISKY ISLAY

Lagavulin² 16 Jahre 4cl 8,40 €
trockener Torfrauch mit sanfter Süße,
mittelschwer und salzig

IRISH

Jameson 4cl 5,50 €
Jameson Black Barrel 4cl 6,40 €
nussig und würzig mit Vanille

WHISKY HIGHLANDS

Glenfiddich² 12 Jahre 4cl 6,10 €
weich, leicht ausgewogen mit
fruchtiger Torfnote

Dalwhinnie² 15 Jahre 4cl 7,50 €
mild, fruchtig-süßer Geschmack,
Anklänge von Heidekraut und Torfrauch

WHISKY LOWLANDS

Glenkinchie² 12 Jahre 4cl 8,40 €
reife Früchte kombiniert mit würzigen
Malznoten, hintergründig eine Spur Heidekraut

LONGDRINKS MIT 4CL SPIRITUOSE

Havana Coke ^{1,2,3,8} **8,50 €**
Havana Club Añejo 3 Años, Coca-Cola

Vodka Lemon **8,50 €**
Vodka Baron, Thomas Henry Bitter Lemon

Vodka Red Bull ^{1,3,4,7} **8,50 €**
Vodka Baron, Red Bull Energy

Flying Hirsch ^{1,3,4,7} **8,50 €**
Jägermeister, Red Bull Energy

Malfy Tonic **8,90 €**
Malfy Gin, Thomas Henry Tonic Water

Southern Ginger ³ **8,50 €**
Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale

Beam Coke ^{1,2,3,8} **8,50 €**
Jim Beam Whiskey, Coca-Cola

Jack Daniel's Coke ^{1,2,3,8} **8,90 €**
Jack Daniel's Whiskey, Coca-Cola

Milch 43 ^{2,6,8,B} **7,50 €**
Licor 43, Milch

Campari Orange ² **7,50 €**
Campari, Orangensaft

Malibu Kirsch **7,50 €**
Malibu Coconut, Kirschsaff

Tequila Sunrise **7,80 €**
Olmeca Tequila Blanco, Orangensaft, Grenadine

Cuba Libre ^{2,3} **8,90 €**
Havana Club Añejo 3 Años, Limette, Coca-Cola

NONALCOHOLIC DRINKS

Mango Lady ⁴ **7,90 €**
Orangensaft, Mangosaft, Thomas Henry Bitter Lemon

Ipanema ³ **7,90 €**
Thomas Henry Ginger Ale, Apfelsaft, Limetten, Rohrzucker

Exotic Rhabarber ² **7,90 €**
Rhabarbersaft, Ananassaft, Maracujasaft, Karamellsirup

Coconut Kiss ^{2,B} **7,90 €**
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Kirschsaff

Orange Velvet ^{2,B} **7,90 €**
Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Sahne

COCKTAILS

Caipirinha **8,60 €**
Janeiro Cachaça, Limette, Rohrzucker

Schnitzler Caipi **8,60 €**
Janeiro Cachaça, Maracujasaft, Orange, Limette, Rohrzucker

Mojito **8,60 €**
Havana Club Añejo 3 Años, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

Banana 43 ^{2,6,8,B} **8,60 €**
Licor 43, Karamellsirup, Milch, Bananensaft

Malibu Nights **8,90 €**
Malibu Coconut, Ananas-Orange-Maracujasaft

Schnitzler Special ^{2,4} **8,90 €**
Campari, Malfy Gin, Mangosaft, Tonic Water

Pina Colada ^{2,B} **8,90 €**
Havana Club 3 anos, Myers's Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Baileys Colada **8,90 €**
Baileys, Malibu Coconut, Ananassaft, Grenadine

Coco Loco **8,90 €**
Havana Club Añejo 3 Años, Malibu Coconut, Orangensaft, Ananassaft

Sex on the beach ² **8,90 €**
Vodka Baron, Pepino Peach, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

Schnitzler Temptation ^{2,6,8,B} **8,90 €**
Licor 43, Vanillesirup, Sahne, Maracujasaft, Orangensaft, Kirschsaff

Mai Tai ² **8,90 €**
Havana Club Añejo 3 Años, Myers's Rum, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft

Long Island Ice Tea ^{2,3} **11,00 €**
Vodka Baron, Malfy Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Myers's Rum, Olmeca Tequila Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Coca-Cola

IHRE VERANSTALTUNG

Sie sind auf der Suche nach einer passenden Location für Ihre nächste Feier? Dann sprechen Sie uns direkt an. Gern planen wir mit Ihnen gemeinsam Ihre privaten oder beruflichen Veranstaltungen. Egal ob Geburtstag oder Firmenevent, kirchliche Feste oder ein Jubiläum - wir richten unsere Räumlichkeiten passend für Sie her und bieten Ihnen einen kompetenten Rundum-Service. In unserem Restaurant, Wintergarten oder dem Gewölbekeller schaffen wir für Sie den passenden Rahmen.

Ersparen Sie sich den Aufwand und überlassen Sie uns die Mühen. Wir planen Ihre Veranstaltung und bieten schnellen und freundlichen Service. Die Gerichte und Schnitzerspezialitäten passen wir entsprechend Ihren Bedürfnissen an. Lehnen Sie sich entspannt zurück und genießen Sie die Veranstaltung gemeinsam mit Ihren Gästen. Getreu unserem Motto: „Wir arbeiten, Sie genießen.“

Insgesamt stehen Ihnen drei separate Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe zur Verfügung. So können Sie mit Ihren Gästen abseits des täglichen Restaurantbetriebs feiern.

Restaurant Schnitzler • Domplatz 32/33 • 99084 Erfurt

Telefon: 0361 64473322 • E-Mail: schlemmen@schnitzler-restaurant.de



Gasthaus „Zum weißen Schwan“

Das historische Gebäude am Frauenplan beeindruckt mit elegantem Ambiente. Direkt neben Goethes Wohnhaus und dem Nationalmuseum gelegen.

Anschrift

Frauentorstraße 23 • 99423 Weimar

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag:

11:00 - 23:00 Uhr