

Internationale Spezialitäten vom Schwein

140	Kröstchen paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Spargel und Käse ¹ überbacken, dazu Sauce Bèarnaise, Gemüse und Rösti	13,50
141	Schnitzel „Wiener Art“ paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	11,00
142	Schnitzel „Holzfäller Art“ Schweineschnitzel natur mit gedünsteten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	12,00
143	Champignonschnitzel mit frischen Champignons, Gemüse und Kroketten	12,00
144	Zigeunerschnitzel mit Pommes frites	11,00
145	Cordon Bleu paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Broccoli und Pommes frites	14,00
146	Schweinemedailleurs „Madagaskar“ Schweinemedailleurs mit Sauce Bèarnaise und grünem Pfeffer, dazu Gemüse und Pommes frites	14,50
147	Schweinemedailleurs „Adria“ Schweinemedailleurs im Speckmantel in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Gemüse und Herzoginkartoffeln	15,00

Serviert im Topf / in der Pfanne

150	Haus-Topf Schweinefilet, Rinderfilet, Putensteak, Spargel und Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten	15,00
151	Spezial-Topf Rinderfilet, Putensteak, Schweinefilet, Champignons, Pfifferlinge und Spargel in pikanter Sauce, dazu Bratkartoffeln	18,50
152	Diplomaten-Pfanne Rinderfilet, Schweinefilet, Putensteak mit Pfifferlingen und Knoblauch, in einer Kräuterrahmsauce, dazu Kroketten	21,00
153	Satarasch (scharf) in der Pfanne geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ei überbacken, dazu Djuwetschreis	14,50



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet