

# Hessisch\* Regional \* Deutsch

## *Schnitzel von der Wutz*

		<i>Senior</i>
<b><i>Schnitzel „Wiener Art“</i></b>	<b>9,90€</b>	<b>7,90€</b>
<i>panniert, mit Zitrone</i>		
<b><i>Schnitzel mit griee Soße</i></b>	<b>10,80€</b>	<b>8,80€</b>
<i>grüne Soße nach eigener Rezeptur hausgemacht</i>		
<b><i>Schnitzel mit warmen Kochkäse</i></b>	<b>11,90€</b>	<b>9,90€</b>
<i>hausgemachter Kochkäse</i>		
<b><i>Schnitzel mit Champignonsoße</i></b>	<b>11,90€</b>	<b>9,90€</b>
<i>frische Champignons in Jus mit Sahne</i>		
<b><i>Cordon bleu</i></b>	<b>14,90€</b>	<b>-----</b>
<i>gefüllt mit Kochschinken und Gauda</i>		

Alle Schnitzel servieren wir mit Salat und einer Beilage nach Wunsch.  
(Pommes, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Spätzle)

## *Deutsches*

### *nach Oma Henriette Limburg*

<b><i>Hacksteak „a la Mayer“</i></b>	<b>9,90€</b>
<i>mit Schmorzwiebeln, Jus un Spiegelei dazu Bratkartoffeln</i>	
<b><i>Tafelspitz</i></b>	<b>14,90€</b>
<i>Merretichsoße oder grüne Soße dazu Salzkartoffeln</i>	
<b><i>Geschnetzeltes vom Schwein</i></b>	<b>10,50€</b>
<i>in Champignonrahm dazu Spätzle</i>	

*Unsere schmackhaften Bratengerichte gibt's erst wieder im Herbst.*