SCHNITZEL CULTURE
RESTAURANT UND LIEFERSERVICE

FOOD

SALATE

SUPPEN

SCHNITZEL

GLUTENFREIE SCHNITZEL

SPECIALS UND KULTOBJEKTE

VEGETARISCHE SCHNITZEL

DESSERTS

DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIERE

HEISSGETRÄNKE

COCKTAILS

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

LONGDRINKS

SEKT / PROSECCO

OFFENE WEINE - WEISS / ROSÉ / ROT

FLASCHENWEINE - WEISS / ROT

SPIRITUOSEN

SALATE

Kleine Salatplatte Pur 11,90 €
Knackiger geworfener Salat aus dem Garten mit Tomate, Paprika und Gurken

Große Salatplatte Pur 14,50 €
Knackiger geworfener Salat aus dem Garten mit Tomate, Paprika und Gurken

Bitten wählen Sie Ihre Schnitzelsticks — auch Glutenfrei erhältlich

Schweineschnitzelsticks [A,C,G]	+ 3,60 €
Camembertschnitzelsticks [A,C,G]	+ 3,60 €
Putenschnitzelsticks [A,C,G]	+ 4,50 €
Mozzarellaschnitzelsticks [A,C,G]	+ 4,50 €
Goudaschnitzelsticks [A,C,G]	+ 4,50 €
Kalbschnitzelsticks [A,C,G]	+ 5,30 €
Hirtenkäseschnitzelsticks [A,C,G]	+ 5,30 €

Wahlweise zum Salat dazu: Essig-Öl, French Dressing [1], Joghurt Dressing [1], Kräuter Dressing [1] oder Balsamico Dressing [1]

SUPPE

Käsesüppchen 7,80 €
mit Hirtenkäseschnitzelball [A,C,G]

Kartoffelsuppe — auch Glutenfrei erhältlich 7,80 €
mit Putenschnitzelsticks [A,C,G]

Tomatensuppe — auch Glutenfrei erhältlich 7,80 €
mit zartschmelzenden Mozzarellaschnitzelsticks [A,C,G]

SCHNITZEL UND GARTEN

Über 350 Schnitzelvarianten aus 8 Fleisch-, Käse- oder Gemüsearten

Schnitzel „Zigeuner Art“ [A,C,G]
mit Paprika- und Jagdwurststreifen,
dazu Pommes Twister und Salatgarnitur [1]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Bautzen“ [A,C,G,J]
Senfsoße mit einem Schuss Weißwein,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schwein:	14,80 €	Kalb:	22,30 €
Pute:	16,30 €	Hirtenkäse: [G]	16,30 €
Tofu: [F]	13,40 €	Gouda: [G]	16,30 €
Aubergine:	14,30 €	Blumenkohl:	14,30 €

Schnitzel „Jäger Art“ [A,G,J]
mit Mischpilzsoße, Kartoffeltaschen gefüllt mit
Kräuterfrischkäse und Salatgarnitur [1]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Hamburg“ [A,C,H] — bei Beilagenänderung auch Glutenfrei
mit gebratenen Zwiebeln, 2 Spiegeleiern,
dazu Kroketten und Salatgarnitur [1]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Champignon“ [1,A,C,G]
mit Champignon-Rahmsoße,
dazu Pommes Twister und Salatgarnitur [1]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Princess“ [1,2,12,A,C,G,J] — bei Beilagenänderung auch Glutenfrei
mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeltaschen
gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Salatgarnitur [1]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Försterin“ [1,2,12,A,C,H,J]
mit Mischpilzsoße, Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und Salatgarnitur [1]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Delphi“ [1,2,A] — auch Glutenfrei erhältlich
mit gebratenen Tomaten-Zwiebel-Gemüse und Hirtenkäse überbacken,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salatgarnitur [1]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „St. Moritz“ [4,G] — bei Beilagenänderung auch Glutenfrei
mit Tomaten belegt und Käse überbacken,
dazu Rösti-Ecken und Salatgarnitur [1]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzelpanade?
Unsere Schnitzelpanade enthält glutenhaltiges Getreide, Eier und Milch.

Glutenfrei?
Bitte beachten Sie die Glutenfreien Schnitzelgerichte auf Seite 9.

Keine Lust zu kochen? Wir beliefern Sie auch zu Hause frisch!
Montag - Donnerstag 11.30 – 14.00 Uhr & ab 18.00 Uhr
Freitag 11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr | Samstag, Sonntag und Feiertags ab 11.30 Uhr
BESTELLANNAHMESCHLUSS TÄGLICH 21:30 UHR

Schnitzel „Dallas“ [9,A,C]
mit Bacon, Rührei, gebratenen Zwiebeln und Grilltomate,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Florenz“ [4,A,G]
mit Tomatensoße und Käse überbacken,
dazu Spaghetti und Salatgarnitur [I]

Schwein:	14,80 €	Kalb:	22,30 €
Pute:	16,30 €	Hirtenkäse: [G]	16,30 €
Tofu: [F]	13,40 €	Gouda: [G]	16,30 €
Aubergine:	14,30 €	Blumenkohl:	14,30 €

Schnitzel „Hawaii“ [1,4,G]
auch Glutenfrei erhältlich

mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Mailand“ [4,A,G]
bei Beilagenänderung auch Glutenfrei

mit Tomatensoße und italienischem Hartkäse überbacken,
dazu Country Frites und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Amsterdam“ [1,2,12,A,C,J]
auch Glutenfrei erhältlich

mit Blumenkohl, Brokkoli und Sauce Hollandaise,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Birne Belle Helene“ [1,4,A,G]
bei Beilagenänderung auch Glutenfrei

mit Birne, Preiselbeeren und Käse überbacken,
dazu Gitterkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „au four“ [1,2,11,12,A,C,G,J]
mit Würzfleisch und Sauce Hollandaise,
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Rom“ [4,A,C,G]
mit Schinken-Sahne-Soße und Camembert überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Budapest“ [A,H]
mit feuriger Paprika-Tomatensoße,
dazu Kroketten und Salatgarnitur [I]

Schwein:	14,80 €	Kalb:	22,30 €
Pute:	16,30 €	Hirtenkäse: [G]	16,30 €
Tofu: [F]	13,40 €	Gouda: [G]	16,30 €
Aubergine:	14,30 €	Blumenkohl:	14,30 €

Schnitzel „Strammer Max“ [1,4,A,C]
bei Beilagenänderung auch Glutenfrei

mit gebratenem Kochschinken und 2 Spiegeleiern,
dazu Country Frites und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

„Damenschnitzel“ [1,2,12,A,C,J]
auch Glutenfrei erhältlich

mit Pfirsich, Ananas, Birne und Sauce Hollandaise,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

„Herrenschnitzel“ [A]
auch Glutenfrei erhältlich

mit viel Zwiebeln und Knoblauch in Pfefferbutter gebraten,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Traunstein“ [1,4,C]
auch Glutenfrei erhältlich

mit Schinken und Rührei,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Prag“ [2,A,G,I,L]
mit Möhren-Erbsen-Gemüse und brauner Soße,
dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzelpanade?
Unsere Schnitzelpanade enthält glutenhaltiges Getreide, Eier und Milch.

Glutenfrei?
Bitte beachten Sie die Glutenfreien Schnitzelgerichte auf Seite 9.

Keine Lust zu kochen? Wir beliefern Sie auch zu Hause frisch!
Montag - Donnerstag 11.30 – 14.00 Uhr & ab 18.00 Uhr
Freitag 11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr | Samstag, Sonntag und Feiertags ab 11.30 Uhr
BESTELLANNAHMESCHLUSS TÄGLICH 21:30 UHR

Schnitzel „Navajo“ [A]
mit einer Chili-Honig-Paprika-Soße,
dazu Rösti-Ecken und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Lyon“ [4,A,G]
bei Beilagenänderung auch Glutenfrei

mit Honig und französischem Ziegenkäse überbacken,
dazu Country Frites und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Athen“ [4,A,G]
auch Glutenfrei erhältlich

mit viel Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Hirtenkäse überbacken,
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Tokio“
mit viel frischem Asia-Gemüse aus dem Wok,
dazu Asianudeln und Salatgarnitur [I] - „scharf“

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „á la Gisela“ [2,A,G]
mit Rahmkohlrabi und Käse überbacken,
dazu Rösti-Ecken und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „St. Tropez“ [4,A,G]
mit Rahmporreé und Käse überbacken, gebratenen Zwiebeln
und Grilltomate, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Barcelona“ [2,9,A,J]
mit Datteln im Speckmantel, auf einer Senfsoße,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Stuttgart“ [A,C,G]
mit gebratenen Zwiebeln und Käse überbacken, Rahmsoße,
dazu Käsespätzle und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „Forsthaus“ [A,G,J]
mit Mischpilzen in Rahm, mit Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	15,90 €	Kalb:	23,50 €
Pute:	17,70 €	Hirtenkäse: [G]	17,70 €
Tofu: [F]	14,60 €	Gouda: [G]	17,70 €
Aubergine:	15,40 €	Blumenkohl:	15,40 €

Schnitzel „al Forno“ [1,2,4,A,G]
mit Schinken, Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Rösti-Ecken und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Pfirsich Melba“ [1,4,A,G]
auch Glutenfrei erhältlich

mit Pfirsich, Schinken, Preiselbeeren und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Eindhoven“ [1,4,A]
bei Beilagenänderung auch Glutenfrei

mit Birnen-Preiselbeer-Soße,
dazu Gitterkartoffeln und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzel „Antwerpen“ [1,2,12,A,C,G,J]
bei Beilagenänderung auch Glutenfrei

in Sauce Hollandaise gratinierter Blumenkohl, dazu Kartoffeltaschen
gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Salatgarnitur [I]

Schwein:	17,30 €	Kalb:	24,80 €
Pute:	18,90 €	Hirtenkäse:	18,90 €
Tofu: [F]	15,90 €	Gouda: [G]	18,90 €
Aubergine:	16,80 €	Blumenkohl:	16,80 €

Schnitzelpanade?
Unsere Schnitzelpanade enthält glutenhaltiges Getreide, Eier und Milch.

Glutenfrei?
Bitte beachten Sie die Glutenfreien Schnitzelgerichte auf Seite 9.

Keine Lust zu kochen? Wir beliefern Sie auch zu Hause frisch!
Montag - Donnerstag 11.30 – 14.00 Uhr & ab 18.00 Uhr
Freitag 11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr | Samstag, Sonntag und Feiertags ab 11.30 Uhr
BESTELLANNAHMESCHLUSS TÄGLICH 21:30 UHR

SCHNITZEL CULTURE CORDONS BLEUS

Das Klassische [1,4,A,C,G] bei Beilagenänderung auch Glutenfrei
gefüllt mit Schinken und Käse, mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu Gitterkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schwein:	17,40 €	Kalb:	24,90 €
Pute:	19,00 €		

Das Rustikale [4,A,C,G,J] auch Glutenfrei erhältlich
gefüllt mit Senf, frischen Zwiebeln und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schwein:	17,40 €	Kalb:	24,90 €
Pute:	19,00 €		

Das Fruchtige [1,4,A,C,G,H,J] bei Beilagenänderung auch Glutenfrei
gefüllt mit Käse, Schinken und Pfirsichscheiben, dazu Kroketten und Salatgarnitur [1]

Schwein:	17,40 €	Kalb:	24,90 €
Pute:	19,00 €		

SPECIALS UND KULTOBJEKTE

„Der Leipziger Latsch“ XXL [1,G] bei Beilagenänderung auch Glutenfrei — 20,90 €
300 Gramm Schnitzel aus der Schweinekeule mit viel Blumenkohl, dazu Kartoffelgratin und Salatgarnitur [1]
» Ein sächsisches Erlebnis «

„Wiener Riese“ auch Glutenfrei erhältlich — 25,50 €
250 Gramm Kalbsschnitzel mit Zitronenviertel dazu Pommes Frites und Salatgarnitur [1]

„Der große Hamburger“ [C] auch Glutenfrei erhältlich — 20,90 €
300 Gramm Schnitzel von der Schweinekeule mit 3 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [1]
» Die Hammerportion für ganze Kerle «

Mini-Schnitzelplatte „Opa Horst“ [A] — 25,60 €
6 Mini-Schnitzel von Pute, Schwein und Kalb, mit Waldpilz-, Schinken-Sahne- und Birnen-Preiselbeeren-Soße, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm [M] und Salatgarnitur [1]

Schnitzel „Blumenkinder“ [A,H] auch Glutenfrei erhältlich — 21,90 €
Gemüseschnitzelplatte für Vegetarier-Fans
Auberginenschnitzel, Brokkolischnitzelchen, Blumenkohlschnitzelchen, Waldpilzsoße, dazu Kroketten und Salatgarnitur [1]

Schnitzel „Salzburg“ [1,2,12,C,J] — 17,30 €
Blumenkohlschnitzelchen, Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schnitzel „0815“ — 12,90 €
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur [1]

GLUTENFREIE SCHNITZEL

Ihr Körper sagt nein zu Gluten, wir sagen kein Problem!

Schnitzel „Amsterdam“ [1,2,12,C,J]
mit Blumenkohl, Brokkoli und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schwein:	16,90 €	Kalb:	24,50 €
Pute:	18,70 €	Hirtenkäse:	18,70 €
Tofu: [F]	15,60 €	Gouda: [G]	18,70 €
Aubergine:	16,40 €	Blumenkohl:	16,40 €

„Damenschnitzel“ [1,2,12,C,J]
mit Pfirsich, Ananas, Birne und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schwein:	16,90 €	Kalb:	24,50 €
Pute:	18,70 €	Hirtenkäse:	18,70 €
Tofu: [F]	15,60 €	Gouda: [G]	18,70 €
Aubergine:	16,40 €	Blumenkohl:	16,40 €

„Herrenschnitzel“
mit viel Zwiebeln und Knoblauch in Pfefferbutter gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schwein:	16,90 €	Kalb:	24,50 €
Pute:	18,70 €	Hirtenkäse:	18,70 €
Tofu: [F]	15,60 €	Gouda: [G]	18,70 €
Aubergine:	16,40 €	Blumenkohl:	16,40 €

Schnitzel „Athen“ [4,G]
mit viel Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Hirtenkäse überbacken, dazu Pommes Frites und Salatgarnitur [1]

Schwein:	16,90 €	Kalb:	24,50 €
Pute:	18,70 €	Hirtenkäse:	18,70 €
Tofu: [F]	15,60 €	Gouda: [G]	18,70 €
Aubergine:	16,40 €	Blumenkohl:	16,40 €

Schnitzel „Salzburg“ [1,2,12,C,J] — 18,80 €
Blumenkohlschnitzelchen, Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur [1]

„Wiener Riese“ — 26,50 €
250 Gramm Kalbsschnitzel mit Zitronenviertel dazu Pommes Frites und Salatgarnitur [1]

„Der große Hamburger“ [C] — 21,90 €
300 Gramm Schnitzel von der Schweinekeule mit 3 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur [1]

Schnitzel „0815“ — 13,90 €
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur [1]

Ist die Auswahl zu klein?
Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren Glutenfreien Schnitzelgerichten.

Schnitzelpanade?
Unsere Schnitzelpanade enthält glutenhaltiges Getreide, Eier und Milch.

Glutenfrei?
Bitte beachten Sie die Glutenfreien Schnitzelgerichte auf Seite 9.

Keine Lust zu kochen? Wir beliefern Sie auch zu Hause frisch!
Montag - Donnerstag 11.30 – 14.00 Uhr & ab 18.00 Uhr
Freitag 11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr | Samstag, Sonntag und Feiertags ab 11.30 Uhr
BESTELLANNAHMESCHLUSS TÄGLICH 21:30 UHR

DESSERTS

„Leipziger Räbchen“ [1,2,4,9,A,C,E] 10,50 €
Backpflaumen gefüllt mit Marzipan,
im Weinteig gebacken, dazu Sahne und Obst

Eierkuchen [1,7] auch Glutenfrei erhältlich 8,60 €
mit Apfelmus und Schokosoße dazu Sahne und Obst

EISKALT

Eisschokolade [G] 5,60 €
Köstliches Schokoladengetränk mit Eis Vanillegeschmack
und einer Sahnehaube

Eiskaffee [G,11] 5,60 €
Aromatischer Kaffee mit Eis Vanillegeschmack
und einer Sahnehaube

UNSER EISANGEBOT FINDEN SIE IN UNSERER EISKARTE!

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Schnitzel auch gern unpaniert.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Beilagenänderungen 0,50 € und bei Kartoffelgratin Kartoffeltaschen, Folienkartoffel sowie Käsespätzle 1,00 € Aufschlag berechnen.

Schnitzelpanade?
Unsere Schnitzelpanade enthält glutenhaltiges Getreide, Eier und Milch.

Glutenfrei?
Bitte beachten Sie die Glutenfreien Schnitzelgerichte auf Seite 9.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

LIMONADEN

Pepsi [2,11]	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,50 €
Pepsi light [1,2,4,6,7,11]	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,50 €
Mirinda [2,3]	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,50 €
7up	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,50 €
Spezi [2,3,11]	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,50 €
Orangina	0,25 l	3,30 €
Orangina Rouge [2]	0,25 l	3,30 €
Rote Fassbrause „Die Limo“	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,40 €
Mött‘s Basilikum-Gurken-Zitronen Limonade	0,33 l	4,10 €

MINERALWASSER

Selters still, medium, classic	0,25 l	2,50 €
	0,7 l	7,10 €

SACHSENOBST SÄFTE

Apfelsaft	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Bananen-Nektar [3]	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Schw. Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Ananassaft	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Maracuja-Nektar	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Kiba - Kirsch-Bananen-Nektar [3]	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Saftschorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	5,20 €

SCHWEPPES

Schweppes Bitter Lemon [3,10]	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,20 €
Schweppes Ginger Ale [2]	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,20 €
Schweppes Tonic Water [10]	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,20 €
Schweppes Wild Berry [10]	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,20 €

Happy Afterwork Hours - 7,80 € für alle Cocktails
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 16 bis 19 Uhr und Freitag und Samstag 21 bis 23 Uhr

Happy Longdrink Hours - 7,80 € für alle Longdrinks
Sonntag bis Freitag (außer an Feiertagen) 20 bis 22 Uhr

VITAMALZ

Vitamalz	0,33 l	4,10 €

FRITZ-KOLA

fritz-kola [2,11]	0,33 l	4,10 €
fritz-kola zuckerfrei [2,5,6,7,11]	0,33 l	4,10 €
fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade	0,33 l	4,10 €
fritzis MELONENKUNST [2]	0,33 l	4,10 €

RED BULL

Red Bull [2,11]	0,25 l	4,50 €
Red Bull sugarfree [2,6,7,11]	0,25 l	4,50 €

BIERE

FASSBIER

Ur-Krostitzer	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Allgäuer Büble Bayrisch Hell	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Radler / Diesel	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €

FLASCHENBIER

Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,5 l	5,00 €
Krušovice Dunkel	0,5 l	5,10 €
Schwedenquell	0,5 l	5,00 €
Henninger Radler	0,5 l	5,00 €
Freiberger Radler Naturtrüb	0,5 l	5,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,00 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 l	5,00 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Clausthaler classic	0,33 l	4,10 €
Clausthaler Radler	0,33 l	4,10 €
Schöfferhofer Grapefruit [2,3]	0,33 l	4,10 €
Guinness Hop House 13 Lager	0,33 l	4,10 €
Neumarkter Lammsbräu Glutenfrei	0,33 l	5,00 €
Berliner Kindl Weisse classic	0,33 l	4,10 €
- mit Schuss Himbeere		4,40 €
- mit Schuss Waldmeister [2]		4,40 €
- mit Schuss Erdbeere		4,40 €
- mit Schuss Cranberry		4,40 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee [11]	2,80 €
Großer Kaffee	3,70 €
Milchkaffee [G,11]	4,00 €
Irish Coffee [G,2,11]	5,50 €
Kaffee mit Bailey's [G,2,11]	5,50 €
Cappuccino [G,11]	3,30 €
Cappuccino [G,11] mit Zimtsirup [1,2]	3,60 €
Cappuccino [G,11] mit Vanillesirup [1]	3,60 €
Cappuccino [G,11] mit Karamellsirup [1,2]	3,60 €
Latte Macchiato [G,11]	4,10 €
Latte Macchiato [G,11] mit Zimtsirup [1,2]	4,50 €
Latte Macchiato [G,11] mit Vanillesirup [1]	4,50 €
Latte Macchiato [G,11] mit Karamellsirup [1,2]	4,50 €
Espresso [11]	2,40 €
Espresso doppelt [11]	3,70 €
Espresso Macchiato [G,11]	2,80 €
Honigmilch [G]	3,30 €
Heiße Schokolade [G]	3,70 €
Heiße Schokolade [G] mit Bailey's [2,11]	5,30 €
Heiße Zitrone	3,30 €
Grog	4,50 €
Bombardinie 6 cl (der leckere Knaller!) [C,G] Eierlikör, Amaretto und Sahne	5,60 €

TEE - HOCHWERTIGE AUSLESE

als Heißtee oder Eistee?

English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt Hochlandtee der Tropeninsel Sri Lanka - herb aromatisch für jede Tageszeit	3,80 €
Sonne Asiens Blatt Zarter Grüntee mit exotisch frischen Zitrusfrucht - Aroma	3,80 €
Sommerbeere Liebliche Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeere - Himbeere	3,80 €
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbusch mit feinem Vanillearoma	3,80 €
Pfefferminzblätter Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob Geschnittener Pfefferminzblätter	3,80 €
Kräutergarten Wohltuende Kräutermischung - sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack	3,80 €

Montagsbuffet - all you can eat
Jeden Montag - Schnitzel satt für 15,60 €!
Reichhaltiges Schnitzel-Buffet, verschiedene Soßen und Beilagen.
Frische Salate und bunte Desserts!

Happy Afterwork Hours - 7,80 € für alle Cocktails
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 16 bis 19 Uhr und Freitag und Samstag 21 bis 23 Uhr
Happy Longdrink Hours - 7,80 € für alle Longdrinks
Sonntag bis Freitag (außer an Feiertagen) 20 bis 22 Uhr

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

Tequila Sunrise [1,2] — 8,50 €
(Tequila silver, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine)

Touch Down [1,2] — 8,90 €
(Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft)

COLADAS

Pina Colada — 8,50 €
(Bacardi light dry, Kokossirup, Ananassaft, Sahne)

Swimming Pool [2] — 8,90 €
(Wodka, Bacardi light dry, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne)

FANCY DRINKS

Schnitzel Culture Special — 10,10 €
(Baileys, Kahlua, Kokossirup, Sahne, Maracuja-Nektar, Ananassaft)

Caipirinha — 8,50 €
(Cachaca, Limette, Rohrzucker)

Caipiroshka — 8,50 €
(Wodka, Limette, Rohrzucker)

Mojito [2,11] — 9,10 €
(Havana Club, Limette, Rohrzucker, Soda, Minze)

Cuba Libre [2,11] — 8,50 €
(Havana Club, Limette, Cola)

Flamingo [1,2] — 9,40 €
(Bacardi light dry, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft)

Long Island Ice Tea [2,11] — 10,10 €
(Bacardi light dry, Wodka, Gordon‘s Gin, Triple sec, Zitronensaft, Cola)

Mai Tai — 10,10 €
(Bacardi light dry, Old Pascas, Triple sec, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft, Apricot Brandy)

Planter‘s Punch [1,2] — 10,10 €
(Meyers Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft)

Sex on the Beach [1,2] — 9,40 €
(Wodka, Zitrone, Pfirsich Likör, Grenadine, Maracujasaft)

Zombie [1] — 10,10 €
(Bacardi light dry, Havana Club, Meyer’s Rum, Lime Juice, Ananassaft, Maracujasaft)

AFTER - DINNER - DRINKS

White Russian — 9,10 €
(Wodka, Kahlua, Sahne)

Black Russian — 9,10 €
(Wodka, Kahlua)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema [2] — 7,90 €
(Limette, Rohrzucker, Maracuja-Nektar, Ginger Ale)

Coconut Kiss — 7,90 €
(Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Kirschsaft)

Summer Cooler [1,2] — 7,90 €
(Lime Juice, Kirschsaft, Ginger Ale)

Safer Sex on the Beach [2] — 7,90 €
(Preiselbeersirup, Orangensaft, Ananassaft, Zitrone)

Amazonas [2,3,10] — 7,90 €
(Bananensaft, Maracuja-Nektar, Lemon, Blue Curacao alkoholfrei)

LONGDRINKS

BEFORE - DINNER - DRINKS

Helga — 6,80 €
(Prosecco mit Himbeersirup)

Hugo — 6,80 €
(Prosecco mit Holunder)

Inge — 6,80 €
(Prosecco mit Ingwersirup)

Golden Sprizz — 7,50 €
(Golden Horn Aperitivo Gin Spritzz, Zirtonenlimonade, Minze und Orangenscheibe)

Golden Wild Berry — 7,50 €
(Golden Horn Aperitivo Gin Spritzz, Russian Wild Berry, Minze und Erdbeeren)

Aperol Spritz [2,10] — 7,80 €
(Aperol mit Prosecco und Orangenscheibe)

CLASSICS

Bacardi Cola [2,11] — 7,50 €
Jim Beam Cola [2,11] — 7,80 €
Jack Daniel’s Cola [2,11] — 7,90 €

Long Horn Gin Tonic [10] — 7,90 €
Long Horn Gin Russian Wild Berry [10] — 7,90 €

Jägermeister Red Bull [2,11] — 7,90 €
Jägermeister Cola [2,11] — 7,50 €

Captain Morgan Cola [2,11] — 7,50 €
Captain Morgan Ginger Ale [2,11] — 7,80 €

Wodka Lemon [3,10] — 7,50 €
Wodka Red Bull [2,11] — 7,90 €
Wodka Orangensaft — 7,50 €

Campari Red Bull [2,10,11] — 7,90 €
Campari Orange [2,10] — 7,20 €
Campari Maracuja [2,10] — 7,20 €

Montagsbuffet - all you can eat
Jeden Montag - Schnitzel satt für 15,60 €!
Reichhaltiges Schnitzel-Buffet, verschiedene Soßen und Beilagen.
Frische Salate und bunte Desserts!

Happy Afterwork Hours - 7,80 € für alle Cocktails
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 16 bis 19 Uhr und Freitag und Samstag 21 bis 23 Uhr

Happy Longdrink Hours - 7,80 € für alle Longdrinks
Sonntag bis Freitag (außer an Feiertagen) 20 bis 22 Uhr

OFFENE WEINE - WEISS

Rheinhessen - halbtrocken Gau Bickelheimer Bacchus Q.b.A. duftig, blumig / J. Drahten	0,2 l	4,50 €
Rheinhessen - lieblich Bechtholsheimer Petersberg Scheurebe - Q.b.A. ausgeprägtes Bukett, fruchtig	0,2 l	4,80 €
Mosel - trocken Lieserer Riesling Qualitätswein feine Säure, spritzig / J. Drahten	0,2 l	4,70 €
Chile - trocken Concha y Toro - Chardonnay Sauvignon Blanc fruchtig, frische und angenehme Art, passt besonders gut zu leichten Speisen und hellem Fleisch	0,2 l	4,80 €
Weißweinschorle	0,2 l	4,40 €

OFFENE WEINE - ROSÉ

Pfalz - halbtrocken Pfälzer Dornfelder Rosé Wachtenburger Winzer reintönig, frisch, herrliche Noten von Wald und Himbeeren, feine Restsüße	0,2 l	5,10 €

OFFENE WEINE - ROT

Nahe – halbtrocken Adelseck Spätburgunder Qualitätswein Weingut Adelseck Saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße	0,2 l	5,50 €
Italien - trocken „La Trigi“ - Merlot IGT saftig, fruchtig, unkompliziert Del Veneto	0,2 l	4,50 €
Italien - trocken Chianti D.O.C.G. fruchtig, sauber, ausgewogen	0,2 l	4,70 €
Frankreich – lieblich La Gardie Vin De Pays de l‘aude vollfruchtig, rund und süffig	0,2 l	4,80 €
Rotweinschorle	0,2 l	4,30 €

FLASCHENWEINE - WEISS

Nahe - trocken Adelseck Riesling Classic Weingut Carl Adelseck Apfel- Pfirsichduft mit einer mineralischer Würze, feinsaftige Frische, zartsüß mit lebhafter Säure	0,75 l	25,10 €
Italien, Puglia – trocken Domodo Chardonnay IGP Cantine San Marzano gelbgrünliche Reflexe, duftige Nase, Zitrone, Apfel, frisch am Gaumen, feiner Schmelz	0,75 l	23,90 €

FLASCHENWEINE - ROSÉ

Pfalz - halbtrocken Pfälzer Dornfelder Rosé Wachtenburger Winzer Reintönig, frisch, herrliche Noten von Wald und Himbeeren, feine Restsüße	0,75 l	24,80 €

FLASCHENWEINE - ROT

Nahe – halbtrocken Adelseck Spätburgunder Qualitätswein Weingut Adelseck Saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße	0,75 l	25,10 €
Spanien – trocken Vina Zaco - Rioja D.O.C. 100% Tempranillo Bodegas Bilbainas dominante Note von dunklen Beeren, feine Gewürz- note von Vanille von der Fassreife	0,75 l	25,50 €
Frankreich – lieblich La Gardie Vin De Pays de l‘aude vollfruchtig, rund und süffig	0,75 l	24,40 €

SEKT

Rotkäppchen trocken/halbtrocken	Piccolo	5,60 €
Prosecco Serena Treviso	0,1 l	4,10 €
	0,75 l	26,60 €

Montagsbuffet - all you can eat
Jeden Montag - Schnitzel satt für 15,60 €!
Reichhaltiges Schnitzel-Buffet, verschiedene Soßen und Beilagen.
Frische Salate und bunte Desserts!

Happy Afterwork Hours - 7,80 € für alle Cocktails
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 16 bis 19 Uhr und Freitag und Samstag 21 bis 23 Uhr
Happy Longdrink Hours - 7,80 € für alle Longdrinks
Sonntag bis Freitag (außer an Feiertagen) 20 bis 22 Uhr

VERMOUTH 5 CL

Martini bianco	15% vol.	4,90 €
Martini rosso	15% vol.	4,90 €

BITTERS 4 CL

Ramazzotti	30% vol.	4,90 €
Jägermeister	35% vol.	5,20 €
Becherovka	35% vol.	5,20 €

LIKÖRE 4 CL

Baileys Irish Cream [2,11]	17% vol.	4,90 €
Amaretto	21% vol.	4,50 €
Kahlua	26,5% vol.	4,50 €
Eierlikör	14% vol.	4,10 €
Pfirsichlikör	20% vol.	4,40 €

ANISETTE 4 CL / AQUAVIT 4 CL

Sambuca	42% vol.	4,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	38% vol.	5,90 €
Malteser Kreuz	40% vol.	5,30 €

WHISKIES 4 CL

BOURBON / TENNESSEE WHISKEY

Jim Beam [2]	40% vol.	4,80 €
Jim Beam Honey [2]	40% vol.	4,90 €
Jack Daniel's [2]	45% vol.	4,90 €

IRISH

Tullamore Dew [2]	40% vol.	5,40 €

SCOTCH 4 CL

Johnnie Walker red Label [2]	40% vol.	4,90 €
Johnnie Walker black Label [2]	40% vol.	5,20 €

WODKA 4 CL

Podolski Polen	40% vol.	5,20 €
Absolut Schweden	40% vol.	5,30 €

SÄCHSISCHE SPEZIALITÄTEN 2 CL

Kräuterlikör Schäferstündchen	35% vol.	3,30 €
Brotschnaps	44% vol.	3,30 €
Obstler	38% vol.	3,30 €

LEIPZIGER SPEZIALITÄTEN „WILHELM HORN“ 2 CL

Green Horn Pfefferminzlikör	18% vol.	3,10 €
Leipziger Allasch	38% vol.	3,20 €
Leipziger Kräuter Wilhelm	30% vol.	3,20 €

TEQUILA 2 CL

Tequila Sierra gold	38% vol.	3,30 €
Tequila Sierra silver	40% vol.	3,30 €

Montagsbuffet - all you can eat
Jeden Montag - Schnitzel satt für 15,60 €!
Reichhaltiges Schnitzel-Buffet, verschiedene Soßen und Beilagen.
Frische Salate und bunte Desserts!

Happy Afterwork Hours - 7,80 € für alle Cocktails
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 16 bis 19 Uhr und Freitag und Samstag 21 bis 23 Uhr
Happy Longdrink Hours - 7,80 € für alle Longdrinks
Sonntag bis Freitag (außer an Feiertagen) 20 bis 22 Uhr

DER SCHNITZEL-CULTURE LIEFERSERVICE

MONTAG - DONNERSTAG	11.30 - 14.00 & AB 18.00 UHR
FREITAG	11.30 - 14.00 & AB 17.00 UHR
SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAGS	AB 11.30 UHR

BESTELLANNAHMESCHLUSS **TÄGLICH 21:30 UHR**

Bestellen Sie Ihr Schnitzel auf Arbeit, ins Büro oder nach Hause und lassen Sie es sich schmecken!

FON: **0341.224580**
WEB: **WWW.SCHNITZEL-CULTURE.DE**
MAIL: **INFO@SCHNITZEL-CULTURE.DE**

MONTAGSBUFFET ALL YOU CAN EAT . . .

Buffet: Schnitzel vom Schwein, Pute, Hirtenkäse, Gouda... Gemüseschnitzel für unsere Vegetarier... 18 verschiedene Soßen wie z.B. Chili-Honigsoße, Orangen-Pfeffersoße, Zwiebelsoße, Mischpilzsoße... sowie verschiedene Beilagen wie Pommes Frites, Bratkartoffeln, Wedges, frische Salate und bunte Dessert, und vieles mehr! Schnitzel satt **FÜR 15,60 EUR!**

SCHNITZELSONNTAG

DA LASSEN WIR DIE SAU RAUS!
Am Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr gibt es bei Reservierung bis zum Vortag auf alle Speisen satte **20% RABATT!**
Nicht gültig in Verbindung mit anderen Rabatten und Gutscheinen!

* Bitte beachten Sie, dass bis 18.00 Uhr die Rechnung bezahlt sein muss!

SKY-SPORTSBAR

JEDES SPORTHIGHLIGHT BEI UNS LIVE MITERLEBEN!

Bei uns können Sie die Sporthighlights Live miterleben wie die 1. Bundesliga, den DFB-Pokal, die Champions League, die Formel 1 - bei uns sehen Sie alles. Am besten gleich für das nächste Sportevent reservieren.

KIDS KOCHEN WAS GEFÄLLT

WIR KOCHEN MIT IHREN KINDERN
(Für Kinder von 6 bis 13 Jahren - bis zu 8 Kindern pro Kurs)

Kurse finden jede Woche Dienstag bis Donnerstag von 15.00 bis 17.00 Uhr oder nach Absprache statt.
Dies können Sie gerne auch als Geburtstagsfeier nutzen.
FÜR 15,00 € PRO KIND!

HAPPY AFTERWORK HOURS

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 16.00 bis 19.00 Uhr
Freitag und Samstag von 21.00 bis 23.00 Uhr
(auch an Feiertagen) **ALLE COCKTAILS FÜR 7,80 €!**
Nach der Arbeit mit Freunden oder im Kreise Ihrer Kollegen in Leipzigs Food Entertainment Bar. **LIVE YOUR LIFE!**

HAPPY LONGDRINKS HOURS

Sonntag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 20.00 bis 22.00 Uhr
ALLE LONGDRINKS FÜR 7,80 €!
Abends zum Ausklang des Tages mit Freunden oder der Familie in Leipzigs Food Entertainment Bar. **LIVE YOUR LIFE!**

Montagsbuffet - all you can eat
Jeden Montag - Schnitzel satt für 15,60 €!
Reichhaltiges Schnitzel-Buffet, verschiedene Soßen und Beilagen.
Frische Salate und bunte Desserts!

Happy Afterwork Hours - 7,80 € für alle Cocktails
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) 16 bis 19 Uhr und Freitag und Samstag 21 bis 23 Uhr
Happy Longdrink Hours - 7,80 € für alle Longdrinks
Sonntag bis Freitag (außer an Feiertagen) 20 bis 22 Uhr

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:
1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalanin-quelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:
A - Glutenhaltig; B - Krebstiere; C - Eier und Eiererzeugnisse; D - Fisch und Fischerzeugnisse; E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F - Soja und Sojaerzeugnisse; G - Milch und Milcherzeugnisse; H - Schalenobst (Nüsse); I - Sellerie und Selleriеerzeugnisse; J - Senf und Senferzeugnisse; K - Sesam-samen; L - Schwefeldioxid und Sulfide; M - Lupinen; N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Liebe Gäste, trotz größter Sorgfalt, kann es zu Kreuzkontaminationen kommen!

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER

GETRÄNKE
STAUDE