

# ÖVENTHÜTTE



## Schnitzelkarte

Vorab servieren wir zu allen Schnitzelgerichten  
einen kleinen gemischten Salat mit Hüttendressing

Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

### Der Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Landschwein  
mit Zitrone

Eier | Gluten / Weizen | Milch

17,00€

### Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Milchkalb  
mit Preiselbeeren

Eier | Gluten / Weizen | Milch

24,00€

### Jägerschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel vom  
Landschwein mit Pilzrahmsoße

Gluten / Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie

17,00€

### Mexikanisch

In Tortilla-Chips paniertes Schnitzel  
vom Landschwein mit feuriger

Jalapeños-Käsecreme

Eier | Gluten / Weizen | Milch | Sellerie | Sojabohnen

17,00€

Paniertes Schnitzel vom Landschwein  
mit Spiegelei

Eier | Gluten / Weizen | Milch

17,00€

### Vegetarisch

Paniertes Gemüseschnitzel mit  
Kräutersauerrahm

Eier | Gluten / Weizen | Milch | Sellerie | Sojabohnen

17,00€

### Schnitzelstulle

Paniertes Schnitzel vom Landschwein  
auf geröstetem Bauernbrot mit  
körnigem Frischkäse bestrichen, belegt  
mit Radieschen, Salatgurke und roten  
Zwiebeln

(ohne Beilage)

Eier | Gluten / Weizen | Milch | Schwefel

17,00€

### Tiroler Schnitzel

Natur gebratenes Schnitzel vom  
Landschwein, überbacken mit Tomaten  
und Bergkäse

Gluten / Weizen | Milch

17,00 €

Sie können folgende Beilagen wählen:

Spätzle

Eier | Gluten / Weizen | Milch

Kartoffelkroketten

Eier | Gluten / Weizen

Pommes Frites **oder** Wedges

Kartoffelgratin

Schwefel | Sellerie | Senf

Kräuterkartoffeln

Milch

Hausgemachter Kartoffelsalat

Milch