

Getränke

Biere

Goldbräu vom Faß	0,3 l	3,20
Stiegl Pils Fl.	0,5 l	4,30
Stiegl Hefe-Weizen	0,3 l	3,60
vom Faß	0,3 l	3,50
Radler	0,3 l	4,50
	0,5 l	3,20
	0,5 l	4,30
alkoholfrei	0,5 l	4,30
Stiegl Fl.	0,5 l	4,50
Stiegl Fl.		
Hefe-Weizen		

Alkoholfreie Getränke

Fanta, Cola, Spezi	0,25 l	2,60
Cola light	0,3 l	3,20
Sprite, Almdudler	0,25 l	2,60
Apfelsaft	0,25 l	2,60
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	3,80
Orangensaft	0,25 l	3,20
Mineralwasser Fl.	0,3 l	2,60
Mineralwasser Fl.	0,75 l	4,80
still oder prickelnd		
Eistee	0,3 l	3,20
Vitaminsaft Fl.	0,25 l	3,20
Marillensaft Fl.	0,25 l	3,20
Johannisbeersaft Fl.	0,25 l	3,20
Erdbeersaft Fl.	0,25 l	3,20
Mangosaft Fl.	0,25 l	4,20
Red Bull Fl.	0,25 l	

Aperitif

Schnäpse & Liköre	4 cl	4,60
Campari Orange	4 cl	3,60
Campari Soda	2 cl	4,20
Bacardi Cola	2 cl	4,20
Whisky Cola	2 cl	3,40
Weinbrand	2 cl	2,80
Obstler	2 cl	3,30
Williams	2 cl	3,30
Marille	2 cl	3,30
Haselnuss	2 cl	3,30
Wodka	2 cl	3,30
Enzian	2 cl	3,30
Zirben	2 cl	2,00
Rum	2 cl	4,60
Malibu Orange	2 cl	3,30
Baileys	2 cl	3,30
Jägermeister	2 cl	3,30
Ramazotti	2 cl	3,30

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,80
Espresso klein		2,50
Espresso groß		3,40
Milchkaffee		3,40
Cappuccino		3,40
Kaffee Haag		2,80
Heiße Schokolade		3,40
Tasse Tee		2,60
Schwarz, Hagebutte,		
Kamille, Pfefferminz,		
Grüner und Früchte		
Glühwein		4,40
rot 0,25 l		
Jagatee		4,80

Weine

Weiß:		
Grüner Veltliner	1/8 l	2,30
Pinot Blanc	1/8 l	2,80
Lambrusco	1/8 l	2,80
Rot:		
Blafränkischer	1/8 l	2,30
Lambrusco	1/8 l	2,80
Zweigelt	1/8 l	2,30

Schnitzl-Eck



Komponiert euch euer Traumschnitzl
101 Schnitzlvariationen
vom Kalbswiener bis zur Vegischnitzl-Potpourrie

Schnitzl-Eck

So einfach kommt ihr zu eurem Traumschnitzl:
Ihr wählt die Fleisch bzw. Gemüseart, die Art der Panier und
sucht euch die dazugehörige Nummer in der Schnitzl-Eck-
Tabelle. Ihr wählt eine Sauce & sucht euch eure Beilage aus.

Alle Gerichte zum Mitnehmen! Tel. 06457/2210

Salate	€
Bunter Salatteller	3,90
Verschiedene Blattsalate	3,90
Kartoffelsalat	3,90
Tomatensalat	3,90
Mediterraner Salatteller	9,90
mit italienischem Gemüse, Mozzarella und Basilikumpesto	8,90
Bauernsalat mit Röstkartoffeln	10,90
und Speck	
Schnitzl-Eck-Salatteller	
mit Schnitzl-Potpourrie	
auf verschiedenen Salaten	

Suppen	€
Rindsuppe mit Leberknödel	3,90
Rindsuppe mit Frittaten	3,60
Zwiebelsuppe	4,90
mit Kaspressknödel	4,20
Salzburger Knoblauchsuppe	4,40
Kartoffelcrèmesuppe	4,40
mit Speckwürfel	4,40
Tomatencrèmesuppe mit Gin	4,40
Avocadocrèmesuppe	
mit Croutons	

Saucen
Pfeffersauce
Pilzsauce
Knoblauchsauce
Tomatensauce
Preiselbeeren
Preiselbeerschäum
Majonäse
Sauce Tartare
Ketchup

Schnitzl-Eck

	€	Nr.	vom Grill	Wiener	Pariser	Cordonbleu	Mailänder	Hawaii	m. Kürbiskernen	m. Cornflakes	mit Sesam
Kalb	10,90	01	02	03	04	05	06	07	08	09	
Rind	9,90	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Schwein	7,60	21	22	23	24	25	26	27	28	29	
Truthahn	7,90	31	32	33	34	35	36	37	38	39	
Huhn	8,40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	
St. Peters Fisch	8,90	51	52	53							
Champignons	8,90	62									
Zucchini	7,80	72	73								
Vegi-Potpourrie	7,80	82									
Camembert	8,60	92									
	7,80										

Kindern und Senioren
servieren wir eine kleine Portion
um jeweils € 2,80 verbilligt

Schnitzl Kompositionen €
101 Salzburger Schnitzl 13,40
gebackenes Schweinsschnitzl
mit Schinken, Champignons und Kräuter
gefüllt, dazu Petersilienkartoffeln
und Gemüsebouquet

102 Flachauer Bauernschnitzl 12,40
Schweinsschnitzl vom Grill mit Speck,
Tomaten und Käse überbacken, auf
Knoblauchsauce mit Kartoffelröstlingen

103 Truthahnschnitzl 13,40
„Italienische Art“
mit Ruccola, getrockneten
Tomaten und Mozzarella
dazu Spaghetti mit Pesto

104 Kalbsschnitzl 15,90
„Förster Art“
mit Pilzrahmsauce,
gebratene Speckscheiben,
dazu glacierte Erbsen
und Röstkartoffeln

105 Rindsschnitzl 14,90
mit Zwiebelsauce, Röstkartoffeln,
und Speckbohnen

106 Steirischer Rostbraten 12,90
in der Kürbiskernkruste gebackenes
Rindsschnitzl mit Kartoffelsalat

Schnitzlsemmel 4,20