

Schlemmen im Herbst

Sonnenhofer Schnitzelwoche 2025



Jacky Schnitzel 29,50

*Dünne Rinderschnitzel aus dem Roastbeef vom Grill
mit Whiskey-Barbecuesoße bestrichen
dazu in Jack Daniels gedünstete Zwiebelringe,
Cheddar-Cheese-Creme, Knusperspeck und rustikale Pommes*

Rehschnitzel in Nuss 28,80

*Zartes Rehrückenschnitzel in Haselnusspanade in Butter gebraten
an Rahmpfifferlingen mit Wildspeck dazu Rösti und Preiselbeeren*

Schäfer Cordon Bleu 23,50

*Paniertes Schweinerückenschnitzel gefüllt mit hausgemachtem Lammschinken
und Fetakäse dazu Ofenkartöffelchen, Kräuterquark und Krautsalat*

Tomate Mozzarella Schnitzel 21,90

*Schweinerückenschnitzel mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
und Tomaten belegt, mit Mozzarella überbacken dazu Westernkartoffeln*

Piccata Milanese 22,90

*Zartes Putenschnitzel in Parmesan-Käse-Eihülle gebraten
auf Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße,
dazu gebratene Schinkenstreifen und Champignons*

~~~~~  
**Achtung: Sonntag 30.11.2025 nach Küchenschluss**

**Große Verlosung unserer Schlemmerwochenpreise**

**Die Gewinnnummern sind ab 01.12.2025 auf unserer Homepage**  
~~~~~

Leckeres für daheim aus dem Sonnenhofer Genusslädchen

alles aus eigener Herstellung

Hirsch- oder Wildschweinschinken / Wildschweinsalami / Wild-Pfefferbeißer

Hausgemachter Trauben- oder Hollergelee

verschiedene Sirup / Kräutersalze / Essige und Öle

Kapuzinerkresse-Pesto / wildes Zwetschgen-Chutney mit Rosmarin