

Sonnenhofer Schnitzeltage

vom 19.03 bis 22.03.2026

Altfränkisches Hofknecht-Schnitzel 16,50

Zweierlei vom panierten Kalbskopf und Schweinskopf in Butterfett gebacken
dazu rustikaler Kartoffelsalat und hausgemachte Remoulade

Wild Cordon Bleu „Hubertus“ 28,90

Zarter Wildschweinrücken aus heimischer Jagd
mit Wildschinken* und Camembert gefüllt, in Brezelpanade gebraten
dazu rustikale Pommes und Trauben-Chili-Dip*

Sonnenhofer Käseschnitzel vom Bio-Strohschwein 21,90

Zartes Schweinerückenschnitzel natur gebraten mit
Röstzwiebeln und gebratenem Knoblauch belegt mit
verschiedenem Käse überbacken dazu
Twister Pommes und Chili-Cheese-Dip

Puten Saltimbocca 21,90

Zartes Putenschnitzel mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken
(aus eigener Herstellung) gefüllt, natur gebraten
an feiner Sherryrahmsoße dazu Kroketten und Butterbroccoli

*der Dip, und der Wildschinken sind auch in unserem Genusslädchen erhältlich

frische, fränkische Karpfen und Karpfenfilet

halber Karpfen paniert gebacken oder „Müllerin“ gebraten

dazu hausgemachter Kartoffelsalat₁ ...23,20 ...als Filet 24,90

halber Karpfen „blau“ ...24,50 ...als Filet 25,90

mit Sahnemeerrettich _{5,6,8} Butter und Salzkartoffeln



Hausgemachte Panna Cotta 7,80

mit Erdbeersoße und frischen Früchten



Weitere Dessert, Eisbecher und heiße Getränke findet Ihr in der Eiskarte