

BULLERJAHN



SCHNITZELWOCHE

SCHNITZEL WEEKS

09.03. - 29.03.26

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{a,c,d} **28,90 €**

mit Wild-Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites

Wiener Schnitzel (veal loin) ^{a,c,d}

served with wild lingonberries, lemon and french fries

Schnitzel „Deluxe“ ^{a,c,g} **27,90 €**

Schweineschnitzel mit Parmesan-Panierung,

Trüffelcreme und Trüffel-Pommes frites

Schnitzel „deluxe“ ^{a,c,g}

pork schnitzel with parmesan crust,

truffle cream and truffle fries

Cordon Bleu „Bullerjahn“ ^{a,c,g} **21,90 €**

Schweineschnitzel mit Bergkäse, Rosmarinschinken,

Wild-Preiselbeeren und Pommes frites

Cordon Bleu „Bullerjahn“ ^{a,c,g}

pork schnitzel with mountain cheese, rosemary ham,

served with wild lingonberries and french fries

Gebackene Hähnchenkeule „Backhendl“ ^{a,c,g} **20,90 €**

hohl ausgelöst in Knusperpanade,

gebacken mit Kräuter- und Srirachamayo,

Kartoffel-Wasabipürée und kleinem Beilagensalat

crispy fried chicken leg „Backhendl“ ^{a,c,g}

boned and coated in a crunchy breading,

served with herb and sriracha mayo,

potato-wasabi purée and a small side salad

Schnitzel „Holzfäller Art“ ^{a,c,g} **20,90 €**

Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln,

Spiegelei und Bratkartoffeln

Schnitzel „lumberjack syle“ ^{a,c,g}

pork schnitzel topped with braised onions, a fried egg,

served with pan-fried potatoes

BULLERJAHN



SCHNITZELWOCHE

SCHNITZEL WEEKS

09.03. - 29.03.26

- Dreierlei Sellerie** ^{a,c,g,i} **19,90 €**
knusprig, geschichtet, klassisch paniert
mit gebratenen Pilzen, Kräutercreme
und Pommes frites
trio of celer ^{a,c,g,i}
crispy, layered and classically breaded,
served with sautéed mushrooms, herb cream
and french fries

DESSERT

- Rhabarber-Crumble** ^{a,c,g} **8,90 €**
mit Vanille-Eis
rhubarb crumble ^{a,c,g}
served with vanilla ice cream

GETRÄNK/DRINK

- Waldmeister Bowle** **0,2l** **6,50 €**
woodruff punch