

WOCHENKARTE

WEEKLY SPECIALS



Montag – Freitag von 11:30 – 14:00 Uhr

€ 14,90

Hauptspeise | Main Course

€ 18,50

Suppe & Hauptspeise | Soup & Main Course

Als Suppe servieren wir Euch eine Grießnockerlsuppe.

We serve a semolina dumpling soup as our daily soup.

MONTAG, 28.09.

Lachslasagne mit Blattspinat und Parmesan

Salmon lasagne with leaf spinach and Parmesan

DONNERSTAG, 01.10.

**Wildschweinbutterschnitzel im Wacholderrahm
mit Preiselbeeren und Erdäpfelpüree**

Wild boar butter schnitzel in juniper cream sauce with
cranberries and mashed potatoes

DIENSTAG, 29.09.

**Gebackenes Schweinsschnitzel
mit Erdäpfelsalat**

“Wiener Schnitzel” from pork
with potato salad



FREITAG, 02.10.

**Gebackenes Seelachsfilet
mit Sauce Tartare & Erdäpfelsalat**

Crispy fried pollock fillet with tartar sauce
& potato salad



MITTWOCH, 30.09.

Blunzengröstl mit frischem Kren und Sauerkraut

Pan-fried Black pudding with fresh horseradish
and sauerkraut

veggie Alternative

Rahmlinsen mit Serviettenknödel

Creamed lentils with bread dumpling

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

WEISSWEIN

Roter Muskateller 2025, Fuhrgassl-Huber

Passt sehr gut zu Grammelknödeln, Schnitzel und
Backhendl sowie gebackener Fledermaus.
*Williamsbirne • Intensive Fruchtsüße • Lebendige
Säure*

€ 46,00 1 Flasche



WEINGUT
Weingut Fuhrgassl-Huber
Neustift am Walde, Wien



REBSORTE
Roter Muskateller

ROTWEIN

Zweigelt Sievering 2022, Kroiss

Passt sehr gut zu Butterschnitzel, Fledermaus,
Rindsroulade und Reisfleisch.
*Dunkle Kirsche • Reife Beeren • Feine Gewürzanklänge
• Milde Tannine • Angenehme Säure • Runder Abgang*

€ 64,00 1 Flasche



WEINGUT
Weingut KROISS
Sievering, Wien



REBSORTE
Zweigelt



Jetzt Newsletter abonnieren & unsere Wochenkarte ab sofort direkt ins Postfach erhalten:

WWW.RESTAURANT-SCHOENBRUNN.AT