

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 Nudelsuppe.

We serve a noodle soup as our daily soup.

MONTAG, 05.10.

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

Fried minced-meat patties with mashed potatoes

DONNERSTAG, 08.10.

Reisfleisch mit hausgemachtem Rote-Rüben-Salat

„Reisfleisch“ (rice & pork stew)
with homemade beetroot salad

DIENSTAG, 06.10.

Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat

„Wiener Schnitzel“ from pork
with potato salad



FREITAG, 09.10.

Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartare & Erdäpfelsalat

Crispy fried pollock fillet with tartar sauce
& potato salad



MITTWOCH, 07.10.

Geschnetzeltes Paprikahenderl mit Butternockerl

Sliced chicken in paprika cream sauce
with butter dumplings

veggie Alternative

Käsespätzle mit Salat

Cheese spätzle with salad.

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