

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 Leberknödelsuppe.

We serve a liver dumpling soup as our daily soup.

MONTAG, 12.10.

Erdäpfelgulasch mit Bauernbrot

Potato goulash with farmhouse bread

DONNERSTAG, 15.10.

Fleischpalatschinke mit Parmesan und Salat

Meat-filled crêpe with Parmesan and salad

DIENSTAG, 13.10.

Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat

“Wiener Schnitzel” from pork
with potato salad



FREITAG, 16.10.

Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartare & Erdäpfelsalat

Crispy fried pollock fillet with tartar sauce
& potato salad



MITTWOCH, 14.10.

1/2 gefülltes Brathenderl mit Salat

1/2 stuffed roast chicken with salad

— *veggie Alternative* —

Gebackene Zucchini mit Sauce Tartare und Salat

Breaded zucchini with tartar sauce and 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