WOCHENKARTE

WEEKLY SPECIALS

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

€ 14,90	€ 18,50
Hauptspeise | Main Course	Suppe & Hauptspeise | Soup & Main Course

Als Suppe servieren wir Euch eine Nudelsuppe.
We serve a noodle soup as our daily soup.

MONTAG, 2.11.

Fisolengulasch mit Bauernbrot
Green bean goulash with farmhouse bread

DIENSTAG, 3.11.

SCHNITZEL-DIENSTAG

Gebackenes Schweinsschnitzerl mit Erdäpfelsalat
"Wiener Schnitzerl" from pork with potato salad

MITTWOCH, 4.11.

Krautroulade und Erdäpfelpüree
Cabbage roulade with mashed potatoes

DONNERSTAG, 5.11.

1/2 gefülltes Brathenderl mit Salat
1/2 stuffed roast chicken with salad

FREITAG, 6.11.

FREITAGS-FISCHERL

Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Tartare & Erdäpfelsalat
Crispy fried pollock fillet with tartar sauce & potato salad

veggie Alternative

Gemüselaibchen auf Kürbiscreme
Vegetable patties on pumpkin cream.

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