

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, 19.10.

**Geschnetzeltes Putenfilet
im Paprikarahm und Reis**

Sliced turkey breast in creamy paprika sauce with rice

DONNERSTAG, 22.10.

Lasagne Bolognese mit Salat
Lasagne Bolognese with salad

DIENSTAG, 20.10.

**Gebackenes Schweinsschnitzel
mit Erdäpfelsalat**

“Wiener Schnitzel” from pork
with potato salad



FREITAG, 23.10.

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



MITTWOCH, 21.10.

Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree
Meatloaf with mashed potatoes

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