

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 Kaspressknödelsuppe
We serve a soup with liver dumplings as our daily soup

MONTAG, 20.07.

Lachslasagne mit frischem Blattspinat
Salmon lasagne with fresh leaf spinach

DONNERSTAG, 23.07.

Fleischpalatschinke mit Parmesan und Salat
Meat-filled crêpe with Parmesan and salad

DIENSTAG, 21.07.

**Gebackenes Schweinsschnitzel
mit Erdäpfelsalat**
"Wiener Schnitzel" from pork
with potato salad



FREITAG, 24.07.

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



MITTWOCH, 22.07.

Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree
Meatloaf with mashed potatoes

— *veggie Alternative* —

**Gebackener Emmentaler
mit Preiselbeeren und Salat**
breaded Emmental cheese with cranberries and salad

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

WEISSWEIN

Riesling Sievering Alte Reben 2025

*Feine Steinobstfrucht mit Pfirsich und Marille,
präzise Mineralität und lebendige Säure.
Die alten Reben schenken Tiefe und Länge.*

€ 50,00 1 Flasche



WEINGUT
Weingut Kroiss, Wien



REBSORTE
Riesling



PERFEKT ZU
Gebeiztem Lachs,
Wiener Schnitzel,
leichten Vorspeisen

ROTWEIN

Pinot Noir BIO 2023

*Elegant und biologisch erzeugt, mit roten Waldbeeren,
Kirsche und dezenter Würze, seidigen Tanninen und
feiner Frische.*

€ 64,00 1 Flasche



WEINGUT
Weingut Hanna
Glatzer, Carnuntum,
Niederösterreich



REBSORTE
Pinot Noir



PERFEKT ZU
Wiener Klassikern
wie Grammelknödel,
Schnitzel, Backhendl



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

WWW.RESTAURANT-SCHOENBRUNN.AT