

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 pan-fried cheese dumpling as our daily soup.

MONTAG, 26.10.

Feiertag – Lasst Euch gerne von unserer regulären Speisekarte verwöhnen!
Public Holiday – Let our regular menu take care of you today!

DIENSTAG, 27.10.

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



MITTWOCH, 28.10.

Gefüllter Paprika in Paradeisersauce mit Erdäpfelpüree
Stuffed bell pepper in tomato sauce with mashed potatoes

DONNERSTAG, 29.10.

Spinatspätzle im Kräuterrahm mit frischem Parmesan
Spinach spätzle in herb cream sauce with fresh Parmesan

FREITAG, 30.10.

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



veggie Alternative

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Salat
Breaded Emmental cheese with cranberries 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