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 Grießnockerlsuppe.
We serve a semolina dumpling soup as our daily soup.

MONTAG, 23.11.

Melanzani Cordon Bleu mit Sauce Tartare und Salat
Eggplant Cordon Bleu with tartar sauce and salad

DIENSTAG, 24.11.

SCHNITZEL-DIENSTAG

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

MITTWOCH, 25.11.

Geschnetzeltes Putenfilet im Paprikarahm mit Reis
Sliced turkey breast in creamy paprika sauce with rice

DONNERSTAG, 26.11.

Blunzengröstl mit Sauerkraut und Kren
Black pudding hash with sauerkraut and horseradish

FREITAG, 27.11.

FREITAGS-FISCHERL

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

veggie Alternative

Gebackene Zucchini mit Sauce Tartare und Salat
Bbreaded 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