

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, 21.09.

**Alt Wiener Backfleisch
mit Sauce Tartare und Salat**
Old Viennese-style breaded beef
with tartar sauce and salad

DIENSTAG, 22.09.

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



DONNERSTAG, 24.09.

Bohnengulasch mit Steinofenbaguette
Bean goulash with stone-oven baguette

FREITAG, 25.09.

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



MITTWOCH, 23.09.

1/2 gefülltes Brathenderl mit Salat
1/2 stuffed roast chicken with 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 Reisleisch.
*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