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, 9.11.

Blattspinatlasagne mit frischem Parmesan
Leaf spinach lasagne with fresh Parmesan

DIENSTAG, 10.11.

SCHNITZEL-DIENSTAG

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

MITTWOCH, 11.11.

Surbraten mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel
Cured roast pork with sauerkraut and potato dumplings

DONNERSTAG, 12.11.

Geröstete Hendlleber im Majoransaftl mit Erdäpfelpüree
Pan-roasted chicken liver in marjoram jus with mashed potatoes

FREITAG, 13.11.

FREITAGS-FISCHERL

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

veggie Alternative

Karfiollaibchen auf Kürbissauce
Cauliflower patties on pumpkin sauce

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