

AUF DIE SCHNITZEL



... FERTIG, LOS!

SCHNITZELWOCHE VOM 01. BIS 31. MÄRZ 2026

*Im März widmen wir uns dem österreichischen
Klassiker schlechthin – vom traditionellen Wiener Schnitzel
bis zu kreativen Varianten.*

UNSERE EMPFEHLUNGEN

**WIENER SCHNITZEL
vom Kalb**
mit Petersilienkartoffeln
€ 29,50

**WIENER SCHNITZEL
vom Strohschwein**
*„à la Jamón y Queso“,
gratiniert mit Schinken & Käse,
dazu Pommes Frites & Sauce Tatar*
€ 21,50

**WIENER SCHNITZEL
vom Strohschwein**
*gratiniert mit Waldpilzragout,
Grana Padano und
Petersilienkartoffeln*
€ 23,50

KATSUKARĒ
*in Panko frittiertes Hühnerschnitzel
mit fruchtig-scharfem Gemüsecurry
und Reis*
€ 24,50

ALLE SCHNITZEL SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH.
AUFPREIS € 2,00

SCHNITZELPLATTE

{ab 2/4/6 Personen}

Teilt euch eine SCHNITZEL-VARIATION aus unseren Schnitzel-Spezialitäten!

BEILAGEN: *Pommes Frites, Kartoffel Wedges, Petersilienkartoffeln
mit Ketchup/Mayonnaise/Preiselbeeren*

€ 25,00 pro Person {ab 2 Personen zum Teilen}

Zum dazu bestellen {ab 2 Personen}:

Schüssel **BLATTSALAT** € 4,90 pro Person
Schüssel **KARTOFFELSALAT** € 4,90 pro Person

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

DIE PERFEKTEN BEGLEITER ZU UNSEREN SPEZIALITÄTEN:

APERITIF

ITALIAN SPRITZ

~ Alkoholfrei ~

Dolce Spritz Rebels, Soda, Bitter Lemon, Orangenscheibe

4cl € 8,50

.....

WEIN

2023 RIESLING

~ Bio ~

{WEINGUT GRUBER RÖSCHITZ / Rösschitz, Weinviertel, Niederösterreich}

Florale Noten in der Nase, weißer Weingartenpfirsich.

Am Gaumen frische Marille, feine Zitrusnoten, Pfirsich.

*Schön animierendes Frucht-Säure-spiel, feingliedrig
und mineralisch, leichtfüßig*

0,75l € 36,00

.....

oder

2023 BLAUER PORTUGIESER

{WEINGUT SCHÜLLER / Pillersdorf, Weinviertel, Niederösterreich}

Dunkles Kirsch-Brombeerrot, saftige Frucht,

mild und geschmeidig, fruchtiger Ausklang

0,75l € 32,00

.....



VON UNSERER „WALL OF SCHNAPS“

BIRNENBRAND

mit Honig

{DOMIG ELMAR SPEZIALITÄTEN BRENNEREI / Ludesch, Vorarlberg}

2cl € 3,50

.....