Suppen

Brokkoli-Crèmesuppe mit Croûtons € 5,20
Cream of broccoli soup with croûtons
Zuppa di broccoli con panna e croûtons
Crème de brocoli avec croûtons
Sopa de brócoli con nata y crûtons

Breznsuppe € 5,20
Beef consommé with bretzel slices, glazed onions and chive
Brodo con pezzetti di brezel, cipolle e erba cipollina
Consommé aux morceaux de bretzel, oignons et ciboulette
Consomé con trozos de rosquilla, cebollas y cebollino

Leberknödlsuppe € 6,20
Beef consommé with liver dumpling
Canderli di fegato in brodo
Consomme avec boulette de foie
Sopa con albondiga de higado

Suppentopf € 9,30
Beef consommé with vegetables, beef, spätzle and mushrooms
Verdure, manzo, spätzle e funghi in brodo
Consommé avec légumes, bœuf, spätzle et champignons
Sopa con verduras, buey, spätzle y setas

Bayrische Brotzeiten

Gebackener Camembert [2,3,6] € 9,80
Fried Camembert with salad, baguette an lingonberries
Camembert fritto con insalata, baguette e marmellata di mirtillo rosso
Camembert frit avec salade, baguette et confiture d airelles
Camembert frito con ensalada, baguette y mermelada de arándano rojo

Münchner Wurstsalat[1-6] € 10,50
Munich-style sausage slices dressed with vinegar and oil, sliced red onion, bread
Insalata di salsicce con aceto, olio, cipolle rosse e pane nero
Salade aigre de saucisses avec des oignons rouges et pain noir
Ensalada de salchichón con vinagre, aceite, cebollas rojas y pan Moreno

Obazda € 11,50
"Obadza" – a savory cheese spread with Camembert, others cheeses, butter and spices, served with red onions and bread
Casereccio „Obazda" (Miscela di camembert, burro, formaggio fresco e paprika) con pane nero e cipolle rosse
„Obazda" Maison (Mélange de camembert, beurre, fromage frais, cumin et paprika) avec des oignons rouges et pain noir
Casero „Obazda" (camembert, mantequilla, queso fresco y pimentón) con cebollas rojas y pan moreno

Hausgemachte Sülze € 11,80
Meat and vegetables aspic with vinegar and oil, red onions, roasted potatoes
Aspic di carne e verdura con aceto e olio, cipolle rosse, patate arrostiti
Aspic de viande et de légumes avec vinaigre et huile, oignons rouges, pommes de terre rôties
Carne y verduras aspic con vinagre y aceite, cebollas rojas, patatas fritte

Salate

Kleiner Blattsalat mit Hausdressing € 4,80
Small mixed salad
Piccola insalata mista
Petite salade variee
Pequena ensalada variada

Caesarsalat € 14,50
Romana salad with the legendary Caesardressing, grated parmesan and roasted croûtons and baguette
Insalata romana con condimento Caesar, parmiggiano e croutons e baguette
Salade romaine avec sauce Caesar, parmesan et baguette
Ensalada Romana con salsa Caesar, parmesan y baguette

Putenbrustsalat – großer Salatteller € 15,90
Mixed salad with roasted stripes of turkey breast, chilli dressing and baguette
Insalata mista con stracini di petto di tacchino arrosto, salsa al chilli e baguette
Salade variée avec supreme de dinde, sauce au piment rouge et baguette
Ensalada con pechuga de pavo, salsa de chile y baguette

Extras

Brezn 1 St. / Schwarzbrot, 2 Scheiben / Baguette, 3 Scheiben / Portion Butter € 1,50
Pretzel or 2 slices of brown bread or 3 slices of baguette or butter
Pretzel o 2 fette di pane nero o 3 fette di baguette o burro
Pretzel ou 2 tranches de pain noir ou 3 tranches de baguette ou beurre
Pretzel o 2 rebanadas de pan negro o 3 rebanadas de baguette o mantequilla

Schnitzel & Geschnitzeltes

from pork | di maiale | de porc | di cerdo

Jagerschnitzel € 12,50
Escalope of pork in creamed mushroom sauce with spaetzle (small flour dumplings)
Scaloppina di maiale in salsa di funghi con spaetzle (gnocchetti di farina)
Escalope de porc à la crème de champignons avec spätzle (petits gnocchi de farine)
Escalope de cerdo en salsa de crema de champiñones con spätzle (fioquis pequeños de harina)

Pfefferrahmschnitzel € 12,50
Pork escalope with pepper sauce and french fries
Scaloppina di maiale alla griglia con salsa di pepe e patate fritte
Escalope de porc, sauce au poivre et pommes frites
Escalope de cerdo con salsa de pimiento y patatas fritas

Schnitzel „Wiener Art" vom Schwein mit Pommes € 13,90
Escalope of pork "Wiener Style" with french fries
Scaloppina di maiale alla milanese con patate fritte
Escalope de porc viennoise avec pommes frites
Escalope di cerdo vienés con patatas fritas

Braumeisterschnitzel € 16,90
Escalope of pork stuffed with bacon, onions, herbs and mushrooms.
Served with roasted potatoes and beersauce
Scaloppina di maiale ripiena con lardo, erbe, cipolle e funghi
con patate arrosto e salsa alla bira
Escalope de porc farcie aux lardons, herbes, oignons et champignons,
pommes rôties et sauce a la biére
Escalope di cerdo relleno con tocinos, hierbas, cebollas y setas,
patatas asadas y salsa de cerveza

from turkey | di tacchino | de dinde | de pavo

Putenschnitzel natur € 13,90
Grilled turkey schnitzel with spicy vegetable ragout and rice
Cotoletta di tacchino alla grigglia, ragout di vegetale piccante e riso
Escalope de dinde grillée, ragôut de légumes épicés et riz
Escalope de pavo asada, ragú de verduras picantes y arroz

Putengeschnetzeltes € 14,90
in Madeirarahmsauce mit Pilzen, dazu Gemüse und Butterreis
Sliced turkey in madeira sauce with mushrooms, vegetables and butter rice
Spezzatino di tacchino con salsa al madera con funghi, riso con burro e verdure
Émincé de dinde avec sauce madère con champignon, riz au beurre et légumes
Ragú de pavo con salsa Madera con setas, arroz con mantequilla y verduras

Putenschnitzel „Wiener Art" mit Pommes € 15,50
Escalope of turkey "Wiener Style" with french fries
Cotoletta di tacchino viennese (cotoletta impanata), patate fritte
Escalope de dinde viennoise (escalope panée), pommes frites
Escalope de pavo a la vienes (escalope empanado), patatas fritas

from veal | di vitello | de veau | de ternera

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren[2,3,6] und Pommes € 20,80
Viennese schnitzel with french fries and lingonberries[2,3,6]
Cotoletta alla milanese con patate fritte e marmellat di mirtillo rosso[2,3,6]
Escalope viennoise avec pommes frites et confiture d airelles rouge[2,3,6]
Escalope vienés con patatas fritas y mermelada de arándano rojo[2,3,6]

Kalbsschnitzel in Madeirarahmsauce € 21,80
mit Kartoffelgratin und Brokkoligemüse
Roasted veal schnitzel in madeira sauce with potato gratin and broccoli
Scaloppina di vitello con salsa al madera, gratin di patate e broccoli
Escalope de veau avec sauce madère, gratin dauphinois et brocolis
Escalope de ternera con salsa Madera, gratén de patatas y bróculis

from Fish

Kabeljaufilet in Kräuter-Weissbrotkrumenkruste gebacken € 13,80
dazu Kartoffel-Rucolasalat[1-4] und Sauce Remoulade[2,3,4]
Cod fillet fried with herbs-white bread crumbs with potato rocket salad[1-4] and sauce remoulade
Filetto di merluzzo impanato alle erbe aromatiche, insalata di patate e rucola[1-4], salsa remoulade
Filet de cabillaud pané aux herbes aromatiques, salade de pommes de terre et roquette, sauce rémoulade
Lomo de bacalao empanado con hierbas aromáticas, ensalada de patata y oruga[1-4], salsa remolada

Hauptgerichte & bayrische Schmankerl

2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat[1-4] € 10,80
Meat balls with potato salad[1-4]
Polpette di carne con insalata di patate[1-4]
Fricadelles avec salade de pommes de terre[1-4]
Albondigas de carne con ensalada de patatas[1-4]

6 Stück Rostbratwürstl[3,4,6] gebraten mit Sauerkraut und Meerrettich[8] € 10,80
6 grilled sausages with sauerkraut and horseradish
6 salsicette alla griglia con crauti e rafano forte
6 saucisses grillées avec choucroute et raifort
6 salsichas a la parrilla con chúcrut y rábano picante

Angebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffel-Rucolasalat € 11,90
A Bavarian speciality – similar to meat loaf served with fried egg and potato rocket salad
Specialita bavarese – pasta di carne al forno, uovo all'occhio di bue, insalata di patate e rucola
Specialite bavaroise – mousse de viande cuite au four, oeuf sur le plat et salade de pommes de terre
Especialidad de baviera – pasta de carne al horno, huevo frito y ensalada de patata y oruga

Jungschweinebraten € 13,50
mit Biersauce, dazu Semmel- und Kartoffelknödl und Speckkrautsalat[1-4]
Roast pork served with bread and potato dumplings, cabbage salad with bacon
Arrosto di maiale con canederli di pane e di patate, insalata di crauti con pezzetti di lardo
Roti de porc avec des boulettes de pain et de pommes de terre, salade de chou blanc et lardons
Asado de cerdo con albondigas de pan y de patata, ensalada de col blanco con tocinos

Geschmortes Bürgermeisterstück vom Rind € 16,80
Braised beef in Merlot-balsamicosauce with apple-red cabbage, potato- and bread dumpling
Arrosto di manzo brasato in merlot e aceto balsamico, cavolo rosso con mele,
canederli di patate e di pane
Boeuf braisé au merlot et vinaigre balsamique, chou rouge aux pommes fruit,
boulettes de pommes de terre et de pain
Asado de buey estofado al merlot y vinagre balsámico, col lombarda con manzanas,
albóndigas de patatas y de pan

Tellerfleisch von der Ochsenbrust € 16,80
mit Gemüse, Salzkartoffeln, Meerrettich[8] und Schnittlauchsauce
Boiled breast of ox with vegetable stripes, potatoes, horeseradish and creamed spinach
Bollito di manzo,con salsa al rafano forte, patate lesse e spinaci alla panna
Bouilli de boeuf avec sauce au raifort, pommes de terre á l'anglaise, et épinards á la crème
Cocido de buey con salsa al rábano picante, patatas cocidas, y espinacas con nata

Schmankerlteller € 17,50
Schweinebraten, Leberkäse[1-7] und Rostbratwurst[3,4,6] mit Salzkartoffeln, Semmelknödel,
Sauerkraut und Biersauce
Roast pork, meat loaf and Rostbratwurst with boiled potatoes, bread dumplings,
sauerkraut and beer sauce
Arrosto di maiale, polpettone e salsiccia alla brace con patate lesse, canederli di
pane, crauti e salsa alla birra
Rôti de porc, pain de viande et saucisse grillée avec pommes de terre bouillies,
boulettes de pain, choucroute et sauce à la bière
Asado de cerdo, pastel de carne y salchicha a la plancha con patatas, albóndigas
de pan, chucrut y salsa de cerveza

Rinderlendenstreifen € 22,90
in Madeira-Pilzrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und Broccoli
Beef sirloin strips in Madeira mushroom cream sauce, served with potato gratin and broccoli
Straccetti di controfiletto di manzo in salsa di crema di funghi di Madeira, serviti
con patate gratinate e broccoli
Lanières de surlonge de bœuf à la crème de champignons de Madère, servies avec
gratin de pommes de terre et brocoli
Tiras de solomillo de ternera en salsa de crema de champiñones de Madeira, servidas
con patatas gratinadas y brócoli

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende € 23,90
Grilled loin of beef with princess beans, potato croquettes, herb butter and fried onions
Lombo di manzo alla griglia con fagiolini, crocchette di patate, burro alle erbe e cipolle fritte
Filet de boeuf grillé avec haricots princesse, croquettes de pommes de terre, beurre aux
herbes et oignons frits
Solomillo de buey asado con frijoles princesa, croquetas de patata, mantequilla de
hierbas y cebollas fritas

Informationen über die in unseren Speisen & Getränken enthaltenen: 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene liegen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich an den Service.
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Süßungsmittel 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 geschwefelt

Nudeln & Pasta

Käsespätzle € 12,80
Spaetzle (small flour dumplings) with cheese and cream
Spaetzle con formaggio e panna
Spaetzle avec fromage à la crème
Spaetzle con queso a la crema

Spaghetti mit Rinderbolognaise, dazu Parmesan € 12,80
Spaghetti with beef bolognese with Parmesan
Spaghetti con carne di manzo alla bolognese con parmigiano
Spaghetti au bœuf à la bolognaise avec du parmesan
Espaguetis con carne boloñesa con parmesano

Süßes

Affogato al Caffè – Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso € 5,90
Scoop of vanilla ice cream with double espresso
Pallina di gelato alla vaniglia con doppio espresso
Boule de glace vanille avec double expresso
Bola de helado de vainilla con espresso doble

Kleiner Schoko-Kokos-Kuchen € 6,90
mit Sauerkirschragout, Sahne und Vanilleeis
Small chocolate-coconut cake with ragout of sour cherries, whipped cream
and vanilla icecream
Dolce di cioccolato e noce di cocco, salsa di amarena, gelato di vaniglia e panna
Gateau au chocolat et á la noix de coco, sauce aux griottes, glace vanille
et crème fouettée
Pastel de chocolate y de coco, Salsa de guinda, helado de vainilla y nata

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm € 7,90
Apple strudel with vanilla sauce
Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Strudel aux pommes et sauce vanille
Strudel de manzana con salsa de vainilla

Mascarpone Eisknödel im Schokomantel € 7,90
dazu Sauerkirschragout und Sahne
Ice cream mascarpone dumpling in chocolate coat
Canderla di gelato di mascarpone e cioccolato
Boullette de glace au mascarpone et chocolat
Albondiga de helado de mascarpone y chocolate

Who gilded the Schnitzel?

In 16th century Vienna the practice of gilding edible dishes with gold leaf had come into vogue. This wasteful luxury practiced by wealthy Venetians was rapidly gaining ground and ultimately was outlawed. Following the ban the trend of breading, with its yellow-gold hue, became the substitute for gold and the Milanese-style cutlet was one of the newly created dishes.

In 1848 Field Marshall Radetzky of Vienna was sent to Milan to quell the uprising against Habsburg. According to legend he was so taken with the way cutlets were prepared in Milan that he sent word to Kaiser Franz Joseph who then had them prepared in Vienna, however with a finer cut of veal – from the thigh instead of the loin.

A breaded, fried chicken dish called the „Wiener Backhendl", however, was already popular in Vienna in those days. Therefore it is likely that during Radetzky's time, a breaded Schnitzel was already available in Vienna, as well as in Milan or Paris. Be that as it may, the Schnitzel developed into what is is today in Vienna – something very special, to which we are happily indebted.

Whether Milanese or Viennese, we'll show you a true Schnitzel.

Alcohol free

Adelholzener Mineral water – still or sparkling	0,25l/0,75l	3,80 / 6,50
Afri Cola[1,2] – Afri Cola ohne Zucker [1-4]	0,3l /0,5l	3,50 / 4,80
Bluna Orange[1] – Bluna Cola Mix [1,2]	0,3l /0,5l	3,50 / 4,80
Libella Ice Tea Peach [1,3]	0,5l	- / 4,80
Libella lemonade [1,3]	0,3l /0,5l	2,50 / 3,50
Apfelsaftschorle – Apple Juice Spritzer	0,3l /0,5l	3,00 / 4,00
Schweppes – Bitter Lemon[5] – Ginger Ale – Tonic Water[5]	0,2l	4,00
Red Bull [1,2,3,6]	0,25l	5,00

Juice & Nectar

Apfelsaft– apple juice	0,2l	3,50
Johannisbeernektar schwarz – blackcurrant nectar	0,2l	3,50
Orangensaft – orange juice	0,2l	3,50
Kirschsaft – cherry juice	0,2l	3,50
Maracujanektar – orange nectar	0,2l	3,50
Rhabarbernektar – rhubarb nectar	0,2l	3,50
Schorle aus Saft oder Nektar – sprinkle juice or nectar	0,5l	4,80

Coffee & more

Mug of Coffee	5,00
Small Espresso	3,00
Big Espresso	4,50
Café Latte	4,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,00
Hot Chocolate	4,50
Tea Darjeeling | Assam | Earl Grey | Green Tea | Peppermint | Chamomile	4,00

Aperitif

Prosecco Piccolo	0,2l	7,50
Prosecco	0,75l	28,00
Campari1 – on the rocks 25% Vol.	5 cl	3,80
Campari1 – on the rocks with soda 25% Vol.	5 cl	4,50
Campari1 – with orange juice 25% Vol.	5 cl	5,40

Beer

Spaten Hell Stammwürze 11,8% – Alkoholgehalt 5,2% Vol.	0,25l 0,5l /1,0l	3,80 5,10 / 9,80
Radler vom Spaten Hell frisch gezapftes Helles mit Zitronenlimonade	0,5l	5,10
Löwenbräu Alkoholfrei Stammwürze 7,3% – Alkoholgehalt < 0,5% Vol.	0,5l	5,10
Dunkles Löwenbräu Stammwürze 12,6% – Alkoholgehalt 5,1% Vol.	0,5l	5,10
Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 11,8% – Alkoholgehalt 5,1% Vol.	0,3l 0,5l /1,0l	4,00 5,30 /10,20
Russe vom Franziskaner Hefeweizen Weißbier mit Zitronenlimonade	0,5l	5,30
Cola1,2-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,30
Dunkles Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 11,8% – Alkoholgehalt 5,0% Vol.	0,5l	5,30
Leichtes Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 7,5% - Alkoholgehalt 2,95% Vol.	0,5l	5,30
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei Stammwürze 6,1% – Alkoholgehalt < 0,5% Vol.	0,5l	5,30
Beck's Pils Stammwürze 11,2% – Alkoholgehalt 4,9 Vol.%	0,33l	4,30

all prices in Euro

Spirits

Bärwurz.....40% Vol.	2cl	3,50
Enzian.....40% Vol.	2cl	3,50
Gin.....38% Vol.	4cl	4,00
Tequila weiß.....38% Vol.	4cl	6,50
Tequila braun.....38% Vol.	4cl	6,50
Obstbrand.....36% Vol.	2cl	3,50
Williams Christ.....36% Vol.	2cl	4,00
Grappa.....41% Vol.	2cl	4,20
Jack Daniels.....43% Vol.	4cl	5,00
Bacardi.....38% Vol.	4cl	5,00
Moskovskaya.....40% Vol.	4cl	5,00
Ramazzotti.....30% Vol.	4cl	5,00
Jägermeister.....44% Vol.	4cl	5,50
Rémy Martin V.S.O.P.....40% Vol.	4cl	9,00
Hennessy.....40% Vol.	4cl	8,00
Ballantines.....40% Vol.	4cl	6,50
Jim Beam.....40% Vol.	4cl	5,00

White Wine

	0,1l	0,25l	1l
Grüner Veltliner – Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein, dry	3,30	5,40	21,00
Weißburgunder Britzinger Winzergenossenschaft,Baden, Qualitätswein, semi-dry	3,80	7,60	28,50
Klingelberger Riesling Weinhaus Schwörer, Durbach, Baden, Qualitätswein, dry	3,80	7,60	28,50
Chardonnay Fontamara, Terre di Chiete, IGT, Itali, dry	3,80	7,60	28,50

Rosé

	0,1l	0,25l	1l
Rosé vom Blauen Zweigelt Weingut Hagn, Niederösterreich, Landwein, dry	3,50	7,00	26,00
Spätburgunder Weißherbst Durbacher Winzergenossenschaft, Baden, Qualitätswein, semi-dry	3,80	7,60	28,50

Red Wine

	0,1l	0,25l	1l
Blauer Zweigelt – Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein, dry	3,50	7,00	26,00
Spätburgunder Glottäler Eichberg, Baden, Qualitätswein, semi-dry	3,80	7,60	28,50
Ruby Cabernet – Mc Gregor Winery Südafrika, dry	4,20	8,40	32,00

Wine Spritzer

	0,25l	0,5l
White Wine spritzer	5,00	8,50
Red Wine spritzer	5,50	9,00

Aperitifs & Long Drinks

	0,25l	0,5l
Sprizz – Aperol, Wine spritzer on ice with orange slice	6,50	11,00
Hugo – Wine spritzer with elderflower syrup, mint & lime	7,00	12,00
Crodino Sprizz – (no Alcohol) Crodino biondo, soda, orange slice	5,50	10,00

Bacardi Cola	8,00
Screw Driver – Wodka with orange juice	8,00
Tequila Sunrise –Tequila, orange juice and Grenadine	8,00
Jackie Cola – Jack Daniels with Cola	9,00
Gin Tonic	9,00
Wodka Red Bull – Wodka with Red Bull	10,00

1 with dye 2 contains caffeine 3 sweetener 4 contains phenylalanine 5 contains quinine 6 contains aurine 7 preservative

SCHNITZELWIRT

SCHNITZELWIRT

Menu English | Lista italiana | Menu francais | Menu español

Neuhauser Straße 39 * 80331 München * +49 89 26 40 10
www.schnitzelwirt.de * mail@schnitzelwirt.de