Suppen	
Tomatencremesuppe mit Sahne, Croûtons & Basilikum	€ 5,90
Breznsuppe – Rinderbouillon mit Breznradl, glasierten Zwiebeln und frischem Schnittlauch	€ 5,90
Leberknödlsuppe – Rinderboullion mit Leberknödl und frischem Schnittlauch	€ 6,80
Suppentopf – Gemüse, Rindfleisch, Spätzle und Pilze in Tafelspitzkraftbrühe	€ 9,50
Bayrische Brotzeiten	
Gebackener Camembert mit Salatbouquet dazu Baguette und Preiselbeeren ^{2,3,6}	€ 10,80
Münchner Wurstsalat ¹⁻⁶ geschnittene Regensburger in Essig und Öl mit roten Zwiebeln und Brot	€ 12,20
Obazda – drei Nockerln Obazda mit Brot	€ 12,90
Hausgemachte Sülze – in Essig und Öl, mit Bratkartoffeln und roten Zwiebelringen	€ 12,90
Salate	
Kleiner Blattsalat mit Hausdressing	€ 5,20
Caesarsalat – Romanasalat mit dem legendären Caesardressing, gekochte Eier, geriebenem Parmesan und gerösteten Croûtons, dazu Baguette	€ 15,20
Putenbrustsalat – großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Chilidressing,dazu Baguette	€ 16,90
Steirischer Backhendlsalat – Hendlbruststreifen in knuspriger Panade auf bunten Blattsalat und Kartoffelsalat, ¹ -dazu steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne & Tomaten	⁴ € 17,20
Nudeln & Pasta	
Käsespätzle Eierspätzle in Rahm & Käse, dazu Röstzwiebeln	€ 13,20
Spaghetti mit Rinderbolognaise, dazu Parmesan	€ 13,20
Pasta Penne mit pikantem Gemüse & Blattspinat, dazu Parmesan und frischer Basilikum	€ 13,20
Extras	
	e € 2,00 e € 1,50

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.

Schnitzel & Geschnitzeltes

	_
<mark>vom Schwein</mark> Jägerschnitzel natur gebraten mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle	€ 13,50
Pfefferrahmschnitzel natur gebraten mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes	€ 13,50
Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Pommes und Zitrone	€ 14,90
Braumeisterschnitzel gefüllt mit einer Masse aus Pilzen, Zwiebeln, Speck und Senf, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren ²³⁶ und Biersauce	€ 17,50
Münchner Schnitzel Schweineschnitzel mit Obatzdn gefüllt, mit Semmelbrösel gebacken, dazu Pommes, Preiselbeeren ²³ und Zitrone	€ 18,90
von der Pute Gemüseragout-Putenschnitzel - natur gebraten mit pikantem Gemüseragout und Reis	€ 14,90
Putengeschnetzeltes in Cognac-Rahmsauce mit Pilzen, dazu Gemüse und Butterreis	€ 15,90
Thai-Curry Putenschnitzel - natur gebraten mit rotem Thai-Curry, Mandelbrokkoli & Butterreis	€ 15,90
Putenschnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Zitrone	€ 16,50
vom Kalb Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren ^{2,3,6} und Pommes <u>oder</u> Bratkartoffeln, dazu Zitrone	€ 22,50
Kalbsschnitzel natur gebraten in Cognac-Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Brokkoligemüse	€ 23,90
vom Fisch Seelachsfilet in Kräuter-Weissbrotkrumenkruste gebacken, dazu Kartoffel-Rucolasalat ¹⁻⁴ und Sauce Remoulade ^{2,3,4}	€ 14,50
Sie wünschen eine unserer Saucen zusätzlich zu Ihrem Schnitzel?	

6	Im Venedig des 16. Jahrhundert musste es verboten werden, Speisen mit Blattgold zu belegen, da dieser
13	verschwenderische Luxus bei reichen Venezianern überhandnahm. Als hübscher Ersatz kam daraufhin
Ö	das Panieren in Mode, und eines der Gerichte, die in der Folge
7	entstanden, war das Costoletta alla Milanese.
50	Unistantial, was tass Costoteta and Minanese.
22	Im Jahre 1848 wurde Feldmarschall Radetzky von Wien nach Mailand
5	entsandt,um die Aufstände gegen Habsburg niederzuschlagen.
-	Laut Legende war er dort so begeistert vom Kotelett auf
9	
-	Mail änder Art, dass dies seinem Kaiser Franz Joseph
12	zugetragen wurde, und der es in Wien nachkochen ließ,
녚	allerdings mit dem feineren Fleisch vom Kalbsschlegel.
S	
-	Da es aber im Wien dieser Jahre schon längst
ë	das Wiener Backhendl gab, das so wie das
P	Schnitzel goldgelb paniert in Fett
##	herausgebacken wurde, ist es sehr wahrscheinlich,
ã	dass es das panierte Schnitzel zu Radetzkys Zeiten
	bereits an verschiendenen Orten gab, in Wien genauso
0	wie in Mailand oder Paris. Dennoch wurde es in Wien zu
-	dem entwickelt was as heute ist - 70 etwas ganz Besonderem

Gerne erfüllen wir Ihnen diesen Wunsch zum Aufpreis von

Hauptgerichte

& bayrische Schmankerl

2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat ¹⁻⁴	€ 11,50
6 Stück Rostbratwürstl ^{3,4,6} gebraten mit Sauerkraut und Meerrettich ⁸	€ 11,50
Angebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffel-Rucolasalat ¹⁻⁴	€ 12,50
Jungschweinebraten mit Biersauce dazu Semmel- & Kartoffelknödl mit Butterbrösel und Speckkrautsalat ¹⁻⁴	€ 14,90
Geschmortes Rinder-Bürgermeisterstück in Merlot-Balsamicosauce, dazu Apfelblaukraut dazu Semmel- & Kartoffelknödl mit Butterbrösel	€ 17,90
Tellerfleisch von der Ochsenbrust mit Gemüse, Salzkartoffeln, Meerrettich ⁸ und Schnittlauchsauce	€ 17,90
Schmankerlteller Schweinebraten, Leberkäse ¹⁻⁷ und Rostbratwurst ^{3,4,6} mit Salzkartoffeln, Semmelknödel, Sauerkraut und Biersauce	€ 18,50
Rinderlendenstreifen in Cognac-Rahmsauce mit Pilzen, dazu Kartoffelgratin und Broccoli	€ 24,20
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Prinzessbohnen, Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Röstzwiebeln	€ 25,50
G#0	

Süßes

€ 2,00

Affogato al Caffè Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso	€ 5,90	
Kleiner Schoko-Kokos-Kuchen mit Sauerkirschragout, Sahne und Vanilleeis	€ 6,90	

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm

Mascarpone Eisknödel im Schokomantel, dazu Sauerkirschragout, Obstbeerensauce und Sahne € 8,90

€ 8,90

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmittel
6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n 7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 geschwefelt

Alkoholfrei	0,251	0,751
Adelholzener Mineralwasser - still oder spritzig	4,20	7,50
Afri Cola ^{1,2} - Afri Cola ohne Zucker ¹⁻⁴ Bluna Orange ¹ - Bluna Cola Mix ^{1,2}	0,31 3,80	0,51 5,20
Libella IceTea Pfirsich ^{1,3}	-	5,20
Libella Zitronenlimonade ^{1,3}		4,50
	3,00	
Apfelsaftschorle	3,50	5,20
Schweppes - Bitter Lemon ^s - Ginger Ale - Tonic Water ^s Red Bull ^{1,2,3,6}	0,21	4,50
Red Bull's str	0,251	6,00
Säfte und Nektar		
Apfelsaft	0,21	4,00
Johannisbeernektar schwarz	0,21	4,00
Orangensaft	0,21	4,00
Maracujanektar	0,21	4,00
Rhabarbernektar	0,21	4,00
Schorle aus Saft oder Nektar	0,51	5,20
Kaffee & Mehr		
Haferl Kaffee		5,50
Kleiner Espresso		3,50
Großer Espresso		5,00
Tasse Milchkaffee		5,50
Tasse Cappuccino		5,50
Latte Macchiato DINZLER		6,00
Heiße Schokolade		5,00
Tee Darjeeling / Assam / Earl Grey / Grüner Tee / Pfefferminze / Kamille		4,50
Biere		
Spaten Hell	0,251	4,10
Stammwürze 11,8% - Alkoholgehalt 5,2% Vol.	0,51 1,01	$5,40 \\ 10,50$
Radler vom Spaten Hell		2.12
Helles mit Zitronenlimonade.	0,51	5,40
Löwenbräu Alkoholfrei Stammwürze 7,3% - Alkoholgehalt <0,5% Vol.	0,51	5,40
Dunkles Löwenbräu		
Stammwürze 12,6% - Alkoholgehalt 5,1% Vol.	0,51	5,40
Franziskaner Hefeweizen	0,31	4,50
Stammwürze 11,8% - Alkoholgehalt 5,1% Vol.	0,51 1,01	4,50 5,70 10,80
Zitro-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen Weißbier mit Zitronenlimonade	0,51	5,70
Calal 2 Waissan and Espainish and Haffersian		
Cola ^{1,2} -Weizen vom Franziskaner Hefeweizen	0,51	5,70
Dunkles Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 11,8% - Alkoholgehalt 5,0% Vol.	0,51	5,70
Leichtes Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 7,5% - Alkoholgehalt 2,95% Vol.	0,51	5,70
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei Stammwürze 6,1% - Alkoholgehalt <0,5% Vol.	0,51	5,70
Beck's Pils Stammwürze 11,2% - Alkoholgehalt 4,9% Vol.	0,331	4,80
1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 Süßungsmittel 4 enthält eine Phenylalininquelle 5 chininhaltig 6 enth		

Wailm			
Weißwein	0,11	0,251	11
Grüner Veltliner - Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein trocken	3,60	5,90	23,00
	4,20	8,20	31,50
Weißburgunder Britzinger Winzergenossenschaft, Baden Qualitätswein, halbtrocken	4,20	0,20	31,30
Klingelberger Riesling	4,20	8,20	31,50
Weinhaus Schwörer, Durbach, Baden, Qualitätswein, trocken			
Chardonnay	4,20	8,20	31,50
Fontamara, Terre Di Chieti, IGT, Italien, trocken			
Rosé	0,11	0,251	11
Rosé vom Blauen Zweigelt	3,80	7,50	28,00
Weingut Hagn, Niederösterreich, Landwein trocken			
Spätburgunder Weißherbst	4,20	8,20	31,50
Durchbacher Winzergenossenschaft, Baden Qualitätswein, halbtrocken			
Rotwein	0,11	0,251	11
Blauer Zweigelt - Weinbau Hagn	3,80	7,50	28,00
Niederösterreich, Landwein, trocken	3,00	7,50	20,00
Spätburgunder	4,20	8,20	31,50
Glottäler Eichberg, Baden Qualitätswein, halbtrocken			
Merlot	4,20	8,20	31,50
Fontamara, Terre Di Chieti, IGT, Italien, trocken			
Weinschorle		0,251	0.51
Weißweinschorle		5,50	0,51
Rotweinschorle		6,00	9,00 9,50
Rotweinschoffe		0,00	9,50
Aperitifs			
Prosecco Piccolo		0,251	9,50
Prosecco		0,751	28,50
Campari ¹ - on the rocks 25% Vol.		5 cl	4,50
Campari ¹ - mit Orangensaft 25% Vol.		5 cl	6,50
II1			
Hochprozentiges Gin38% Vol. 4 cl 5,50 Bärwurz	4007	17-1 0 -1	4,00
Gin			4,00
Grappa		101. 2 01	1,00
Jack Daniels43% Vol. 4 cl 6,00 Obstbrand			4,00
Bacardi			4,50
Absolut			4,50 4,50
Jägermeister44% Vol. 4 cl 6,00 Himbeere			4,50
Rémy Martin v.s.o.p40% Vol. 4 cl 12,00 Marille	36%	Vol. 2 cl	4,50
Hennessy40% Vol. 4cl 9,00 Haselnuss			4,50
Ballantines40% Vol. 4 cl 8,50 Kaffee-Karam	ell33%	Vol. 2 cl	4,50
Aperitifs & Long Drinks		0,251	0,51
Sprizz - Aperol, Weinschorle auf Eis mit Orangenscheibe		7,80	14,50
Hugo - Weinschorle mit Holunderblütensirup, Minze & Limette			15,50
Crodino Sprizz (alkoholfrei) Crodino biondo, Tafelwasser & Orangensch	eibe		10,00
Bacardi Cola			9,00
Screw Driver - Wodka mit Orangensaft			9,00
Tequila Sunrise - Tequila, Orangensaft und Grenadine			9,00
Jackie Cola - Jack Daniels mit Cola			10,00
Gin Tonic			10,00
Wodka Red Bull - Wodka mit Red Bull			12,00
alle Preise in Euro			



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