

Suppen

- Breznuppe** – Rinderbouillon mit Breznradl, glasierten Zwiebeln und frischem Schnittlauch € 6,50
- Leberknödlsuppe** – Rinderbouillon mit Leberknödl und frischem Schnittlauch € 7,50
- Suppentopf** – Gemüse, Rindfleisch, Spätzle und Pilze in Tafelspitzkraftbrühe € 10,20

Bayrische Brotzeiten

- Gebackener Camembert** mit Salatbouquet dazu Baguette und Preiselbeeren^{2,3,6} € 11,50
- Obazda** – drei Nockerln Obazda mit Brot € 13,90

Salate

- Kleiner Blattsalat** mit Hausdressing € 5,80
- Caesarsalat** – Romanasalat mit dem legendären Caesardressing, gekochte Eier, geriebenem Parmesan und gerösteten Croûtons, dazu Baguette € 16,20

- Steirischer Backhendlsalat** – Hendlbruststreifen in knuspriger Panade auf bunten Blattsalat und Kartoffelsalat,¹⁻⁴ dazu steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne & Tomaten € 18,50

Nudeln & Pasta

- Käse-Spinatspätzle** Spinatspätzle in Rahm & Käse, dazu Röstzwiebeln € 14,50

Extras

- Eine Brezn / Brot (2 Scheiben) je € 2,00
- Baguette (3 Scheiben) / Portion Butter je € 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

- vom Schwein**
Jägerschnitzel natur gebraten mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle € 14,20
- Pfefferrahmschnitzel natur gebraten** mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes € 14,20
- Schnitzel „Wiener Art“** vom Schwein mit Pommes und Zitrone € 15,90
- Braumeisterschnitzel** gefüllt mit einer Masse aus Pilzen, Zwiebeln, Speck und Senf, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren^{2,3,6} und Biersauce € 18,50
- von der Pute**
Gemüseragout-Putenschnitzel - natur gebraten mit pikantem Gemüseragout und Reis € 15,50
- Putengeschnetzeltes** in Cognac-Rahmsauce mit Pilzen, dazu Gemüse und Butterreis € 16,90
- Putenschnitzel „Wiener Art“** mit Pommes und Zitrone € 17,50
- vom Kalb**
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren^{2,3,6} und Pommes oder Bratkartoffeln, dazu Zitrone € 23,90
- vom Fisch**
Kabeljaufilet in Kräuter-Weißbrotkrumenkruste gebacken, dazu Kartoffel-Rucolasalat¹⁻⁴ und Sauce Remoulade^{2,3,4} € 15,90
- Sie wünschen eine unserer Saucen zusätzlich zu Ihrem Schnitzel?
Gerne erfüllen wir Ihnen diesen Wunsch zum Aufpreis von € 2,00

Wer hat das Schnitzel vergoldet?

Im Venedig des 16. Jahrhundert musste es verboten werden, Speisen mit Blattgold zu belegen, da dieser verschwenderische Luxus bei reichen Venedigern überhandnahm. Als hübscher-Ersatz kam daraufhin das Panieren in Mehl, und eines der Gerichte, die in der Folge entstanden, war das Costoletta alla Milanese.

Im Jahre 1848 wurde Feldmarschall Radetzky von Wien nach Mailand entsandt, um die Aufstände gegen Habsburg niederzuschlagen. Laut Legende war er dort so begeistert vom Kotelett auf Mailänder Art, dass dies seinem Kaiser Franz Joseph zugetragen wurde, und der es in Wien nachkochen ließ, allerdings mit dem feineren Fleisch vom Kalbsschlegel.

Da es aber im Wien dieser Jahre schon längst das Wiener Backhendl gab, das so wie das Schnitzel goldgelb paniert in Fett herausgebacken wurde, ist es sehr wahrscheinlich, dass es das panierte Schnitzel zu Radetzky's Zeiten bereits an verschiedenen Orten gab, in Wien genauso wie in Mailand oder Paris. Dennoch wurde es in Wien zu dem entwickelt, was es heute ist - zu etwas ganz Besonderem.



Hauptgerichte & bayrische Schmankerl

- 2 Stück Fleischpflanzerl** mit Kartoffelsalat¹⁻⁴ € 12,50
- 6 Stück Rostbratwürstl**^{3,4,6} gebraten mit Sauerkraut und Meerrettich⁸ € 12,50
- Frisch gebackener Leberkäse** mit Kartoffel-Rucolasalat¹⁻⁴ € 13,50
- Jungschweinebraten** mit Biersauce dazu Semmel- & Kartoffelknödl mit Butterbrösel und Speckkrautsalat¹⁻⁴ € 15,90
- Geschmortes Rinder-Bürgermeisterstück** in Merlot-Balsamicosauce, dazu Apfelblaukraut dazu Semmel- & Kartoffelknödl mit Butterbrösel € 18,90
- Tellerfleisch** von der Ochsenbrust mit Gemüse, Salzkartoffeln, Meerrettich⁸ und Schnittlauchsauce € 18,90
- Gourmetteller** Schweinebraten, Fleischpflanzerl, Rostbratwurst mit Kartoffelknödel mit Butterbrösel, Dunkelbiersauce € 20,90
- Zwiebelrostbraten** von der Rinderlende mit Prinzessbohnen, Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Röstzwiebeln € 26,90

Süßes

- Affogato al Caffè** Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso € 5,90
- Kleiner Schoko-Kokos-Kuchen** mit Sauerkirschragout, Sahne und Vanilleeis € 7,90
- Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Schlagrahm € 9,90
- Mascarpone Eisknödel** im Schokomantel, dazu Sauerkirschragout, Obstbeersauce und Sahne € 9,90
- Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis, Sahne, Obstbeersauce und Minze € 8,90
- Bananen Boot** Schoko- und Vanilleeis mit Sahne, Schokosauce und Mandeln € 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

Adelholzener Mineralwasser - still oder spritzig	0,25l 4,20	0,75l 7,50
Afri Cola ^{1,2} - Afri Cola ohne Zucker ^{1,4}	0,3l 3,80	0,5l 5,20
Bluna Orange ¹ - Bluna Cola Mix ^{1,2}		
Libella IceTea Pfirsich ^{1,3}	-	5,20
Libella Zitronenlimonade ^{1,3}	3,00	4,50
Apfelsaftschorle	3,50	5,20
Schweppes - Bitter Lemon ⁵ - Ginger Ale - Tonic Water ⁵	0,2l	4,50
Red Bull ^{1,2,3,6}	0,25l	6,00

Säfte und Nektar

Apfelsaft	0,2l	4,00
Johannisbeernektar schwarz	0,2l	4,00
Orangensaft	0,2l	4,00
Maracujanektar	0,2l	4,00
Rhabarbernektar	0,2l	4,00
Schorle aus Saft oder Nektar	0,5l	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		6,00
Heiße Schokolade		5,00
Tee Darjeeling / Assam / Earl Grey / Grüner Tee / Pfefferminze / Kamille		4,50



Biere

Spaten Hell	0,25l 0,5l 1,0l	4,10 5,40 10,50
Stammwürze 11,8% - Alkoholgehalt 5,2% Vol.		
Radler vom Spaten Hell		0,5l 5,40
Helles mit Zitronenlimonade.		
Löwenbräu Alkoholfrei		0,5l 5,40
Stammwürze 7,3% - Alkoholgehalt <0,5% Vol.		
Dunkles Löwenbräu		0,5l 5,40
Stammwürze 12,6% - Alkoholgehalt 5,1% Vol.		
Franziskaner Hefeweizen	0,3l 0,5l 1,0l	4,50 5,70 10,80
Stammwürze 11,8% - Alkoholgehalt 5,1% Vol.		
Zitro-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen		0,5l 5,70
Weißbier mit Zitronenlimonade		
Cola^{1,2}-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen		0,5l 5,70
Dunkles Franziskaner Hefeweizen		0,5l 5,70
Stammwürze 11,8% - Alkoholgehalt 5,0% Vol.		
Leichtes Franziskaner Hefeweizen		0,5l 5,70
Stammwürze 7,5% - Alkoholgehalt 2,95% Vol.		
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		0,5l 5,70
Stammwürze 6,1% - Alkoholgehalt <0,5% Vol.		
Beck's Pils		0,33l 4,80
Stammwürze 11,2% - Alkoholgehalt 4,9% Vol.		



1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 Süßungsmittel 4 enthält eine Phenylalaminquelle 5 chininhaltig 6 enthält Taurin

Weißwein

	0,1l	0,25l	1l
Grüner Veltliner - Weinbau Hagn	3,60	5,90	23,00
Niederösterreich, Landwein trocken			
Weißburgunder	4,20	8,20	31,50
Britzinger Winzergenossenschaft, Baden Qualitätswein, halbtrocken			
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

	0,1l	0,25l	1l
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

	0,1l	0,25l	1l
Blauer Zweigelt - Weinbau Hagn	3,80	7,50	28,00
Niederösterreich, Landwein, trocken			
Spätburgunder	4,20	8,20	31,50
Glottaler Eichberg, Baden Qualitätswein, halbtrocken			
Merlot	4,20	8,20	31,50
Fontamara, Terre Di Chieti, IGT, Italien, trocken			

Weinschorle

		0,25l	0,5l
Weißweinschorle		5,50	9,00
Rotweinschorle		6,00	9,50

Aperitifs

Prosecco Piccolo		0,25l	9,50
Prosecco		0,75l	28,50
Campari¹ - on the rocks 25% Vol.		5 cl	4,50
Campari¹ - mit Orangensaft 25% Vol.		5 cl	6,50

Hochprozentiges

Gin38% Vol. 4 cl	5,50	Bärwurz40% Vol. 2 cl	4,00
Tequila weiß/braun ...38% Vol. 4 cl	6,50	Enzian40% Vol. 2 cl	4,00
Grappa41% Vol. 2 cl	5,50	Obstbrand36% Vol. 2 cl	4,00
Jack Daniels43% Vol. 4 cl	6,00	Williams Christ ...36% Vol. 2 cl	4,50
Bacardi38% Vol. 4 cl	5,50	Zwetschge36% Vol. 2 cl	4,50
Absolut40% Vol. 4 cl	7,00	Kirsche36% Vol. 2 cl	4,50
Ramazotti30% Vol. 4 cl	6,00	Himbeere38% Vol. 2 cl	4,50
Jägermeister44% Vol. 4 cl	6,00	Marille36% Vol. 2 cl	4,50
Rémy Martin v.a.o.p. ...40% Vol. 4 cl	12,00	Haselnuss33% Vol. 2 cl	4,50
Hennessy40% Vol. 4 cl	9,00	Kaffee-Karamell ...33% Vol. 2 cl	4,50
Ballantines40% Vol. 4 cl	8,50		

Aperitifs & Long Drinks

	0,25l	0,5l
Sprizz - Aperol, Weinschorle auf Eis mit Orangenscheibe	7,80	14,50
Hugo - Weinschorle mit Holunderblütensirup, Minze & Limette	8,50	15,50
Crodino Sprizz (alkoholfrei) Crodino biondo, Tafelwasser & Orangenscheibe	5,50	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

SCHNITZELWIRT

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