

Alkoholfreies

Adelholzener Mineralwasser - still oder spritzig

Afri Cola^{1,2} - Afri Cola ohne Zucker^{1,4}
Bluna Orange¹ - Bluna Cola Mix^{1,2}
Libella IceTea Pfirsich^{1,3}
Libella Zitronenlimonade^{1,3}
Apfelsaftschorle
Schweppes - Bitter Lemon⁴ - Ginger Ale - Tonic Water⁴
Red Bull^{1,2,3,6}

Säfte & Nektar

Apfelsaft	0,2l	4,00	Orangensaft	0,2l	4,00
Maracujanektar	0,2l	4,00	Johannisbeernektar schwarz	0,2l	4,00
Rhabarbernektar	0,2l	4,00	Schorle aus Saft oder Nektar	0,5l	5,80

Kaffee & Mehr

Haferl Kaffee	6,00	Tasse Milchkaffee	6,00
Kleiner Espresso	3,80	Großer Espresso	5,50
Tasse Cappuccino	6,00	Latte Macchiato	6,50
Heiße Schokolade	5,50	Tee Dampfung / Assam / Earl Grey / Grüner Tee / Pfefferminze / Kamille	5,00

Biere

Spaten Hell Stammwürze 11,8% - 5,2% Vol.	0,25l	4,50	0,5l	5,70	1,0l	11,10
Radler vom Spaten Hell Helles mit Zitronenlimonade			0,5l	5,70		1,0l
Löwenbräu Alkoholfrei Stammwürze 7,3% - <0,5% Vol.			0,5l	5,70		
Dunkles Löwenbräu Stammwürze 12,6% - 5,1% Vol.			0,5l	5,70		
Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 11,8% - 5,1% Vol.	0,3l	4,80	0,5l	6,10	1,0l	11,80
Zitro-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen Weißbier mit Zitronenlimonade			0,5l	6,10		
Cola-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen			0,5l	6,10		
Dunkles Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 11,8% - 5,0% Vol.			0,5l	6,10		
Leichtes Franziskaner Hefeweizen Stammwürze 7,5% - 2,95% Vol.			0,5l	6,10		
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei Stammwürze 6,1% - <0,5% Vol.			0,5l	6,10		
Beck's Pils Stammwürze 11,2% - 4,9% Vol.			0,33l	5,20		

Aperitifs

Prosecco Piccolo	0,25l	10,50
Prosecco	0,75l	30,00
Campari ¹ - on the rocks 25% Vol.	5 cl	4,80
Campari ¹ - mit Orangensaft 25% Vol.	5 cl	7,50

Sprizz - Aperol, Weinschorle auf Eis mit Orangenscheibe	0,25l	0,50l
Hugo - Weinschorle mit Holunderblütensirup, Minze & Limette	8,20	14,90
Crodino Sprizz (alkoholfrei) Crodino biondo, Tafelwasser & Orangenscheibe	9,00	15,90
	5,90	10,50

Weißwein

Grüner Veltliner - Weinbau Hagn
Niederösterreich, Landwein trocken

Weißburgunder

Brülinger Winzergenossenschaft, Baden Qualitätswein, halbtrocken

Klingelberger Riesling

Weinhaus Schwörer, Durbach, Baden, Qualitätswein, trocken

Chardonnay

Fontanara, Terre Di Chieti, IGT, Italien, trocken

Rosé

Rosé vom Blauen Zweigelt

Weingut Hagn, Niederösterreich, Landwein trocken

Spätburgunder Weißherbst

Dürnbacher Winzergenossenschaft, Baden Qualitätswein, halbtrocken

Rotwein

Blauer Zweigelt - Weinbau Hagn

Niederösterreich, Landwein, trocken

Spätburgunder

Glottaler Eichberg, Baden Qualitätswein, halbtrocken

Merlot

Fontanara, Terre Di Chieti, IGT, Italien, trocken

Weinschorle

Weißweinschorle

Rotweinschorle

Hochprozentiges

Gin	37,5% Vol. 4 cl	6,00	Tequila weiß/braun	38% Vol. 4 cl	7,00
Grappa	41% Vol. 2 cl	6,00	Jack Daniels	43% Vol. 4 cl	6,50
Bacardi	37,5% Vol. 4 cl	6,00	Absolut	40% Vol. 4 cl	7,50
Ramazotti	30% Vol. 4 cl	6,50	Jägermeister	35% Vol. 4 cl	6,50
Rémy Martin	40% Vol. 4 cl	12,50	Hennessy	40% Vol. 4 cl	9,50
Ballantines	40% Vol. 4 cl	9,00	Bärwurz	40% Vol. 2 cl	4,50
Enzian	40% Vol. 2 cl	4,50			

Obstbrand	36% Vol. 2 cl	4,50	Zwetschge	36% Vol. 2 cl	5,00
Williams Christ	36% Vol. 2 cl	5,00	Kirsche	36% Vol. 2 cl	5,00
Himbeere	38% Vol. 2 cl	5,00	Marille	36% Vol. 2 cl	5,00
Kaffee-Karamell	36% Vol. 2 cl	5,00	Haselnus	33% Vol. 2 cl	5,00

Long Drinks

Screw Driver Wodka mit Orangensaft	9,50	Bacardi Cola	9,50
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	9,50	Gin Tonic	10,50
Wodka Red Bull Wodka mit Red Bull	12,50	Jackie Cola Jack Daniels mit Cola	10,50

M E N U ◦ S P E I S E N K A R T E

SCHNITZELWIRT



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

Suppen

Tomato cream soup with cream, croutons and basil Crema di pomodoro con panna, crostini e basilico	€ 6,50
Pretzel soup - beef bouillon with pretzel slices, glazed onions and fresh chives Zuppa di pretzel - brodo di manzo con rotelle di pretzel, cipolle glassate ed erba cipollina fresca	€ 6,50
Liver dumpling soup - beef bouillon with liver dumpling and fresh chives Zuppa di gnocchi di fegato - brodo di manzo con gnocchi di fegato ed erba cipollina fresca	€ 7,50
Soup pot - vegetables, beef, spaetzle and mushrooms in beef bouillon Pentola di zuppa - verdure, manzo, spaetzle e funghi in brodo di manzo	€ 10,20

Bayrische Brotzeiten

Baked camembert with salad, served with baguette and cranberries ^{2,3,6} Camembert al forno con insalata bouquet, servito con baguette e mirtilli rossi ^{2,3,6}	€ 12,50
Obazda - three dumplings of Obazda with bread Obazda - tre fagottini di Obazda con pane	€ 14,50
Homemade aspic in vinegar and oil with fried potatoes and red onion rings Aspic casalingo in aceto e olio con patate fritte e anelli di cipolla rossa	€ 12,80
Munich sausage salad ^{1,6} - sliced Regensburger in vinegar and oil with red onions and bread Insalata di salsiccia di Monaco ^{1,6} - Regensburger a fette in aceto e olio con cipolle rosse e pane	€ 12,90

Salate

Small mixed salad with house dressing Insalata mista piccola con condimento della casa	€ 6,20
Caesar salad - romaine lettuce with Caesar dressing, boiled eggs, grated parmesan and toasted croutons, served with baguette Caesar salad - lattuga romana con il condimento Caesar, uova sode, parmigiano grattugiato e crostini tostati, servita con baguette	€ 16,90
Turkey Salad Plate - Large mixed salad plate with chili dressing, turkey medallions in fried sesame honey crust, served with baguette Piatto di insalata di tacchino - piatto grande di insalata mista con condimento al peperoncino, medaglioni di tacchino fritti in una crosta di sesamo e miele, serviti con baguette	€ 18,90
Styrian fried chicken salad - chicken breast strips in crispy breading on mixed salad and potato salad, served with Styrian pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds and tomatoes Insalata di pollo fritto della Stiria - strisce di petto di pollo con impanatura croccante su insalata mista e patate, servite con olio di semi di zucca della Stiria, semi di zucca arrostiti e pomodori	€ 18,90

Nudeln & Pasta

Käsespätzle - spaetzle in cream and cheese, served with fried onions Käsespätzle - spaetzle in crema e formaggio, serviti con cipolle fritte	€ 14,90
Penne all'arrabiatta with spicy tomato sauce and parmesan Penne all'arrabiatta con salsa di pomodoro piccante e parmigiano	€ 14,90
Spaghetti with beef bolognaise, served with parmesan Spaghetti alla bolognese di manzo, serviti con parmigiano	€ 14,90

Schnitzel & Geschnitzeltes

from pork / dal maiale	
Jägerschnitzel - pork cutlet grilled with mushroom cream sauce, served with spaetzle Jägerschnitzel - Cotoletta di maiale alla griglia con salsa ai funghi, servita con spaetzle	€ 15,20
Pfefferrahmschnitzel - pork cutlet grilled with pepper cream sauce, served with french fries Pfefferrahmschnitzel - Scaloppa di maiale alla griglia con salsa alla crema di peperoni, patatine fritte	€ 15,20
Schnitzel "Viennese style" - Breaded cutlet of pork with french fries and lemon Cotoletta "alla viennese" - Cotoletta di maiale impanata con patatine fritte e limone	€ 16,90
Braumeisterschnitzel - Grilled pork cutlet filled with a mixture of mushrooms, onions, bacon and mustard, served with fried potatoes, cranberries ^{2,3,6} and beer sauce Braumeisterschnitzel - Cotoletta di maiale alla griglia ripiena di funghi, cipolle, pancetta e senape, servita con patate fritte, mirtilli rossi ^{2,3,6} e salsa alla birra	€ 18,90
München Schnitzel - pork cutlet stuffed with Obazdn, bacon and onions, baked in breadcrumbs, served with french fries and cranberries ^{2,3,6} München Schnitzel - cotoletta di maiale ripiena di Obazdn, pancetta e cipolle, impanata, servita con patate fritte e mirtilli rossi ^{2,3,6}	€ 20,90
from turkey / di tacchino	
Turkey escalope with black and white sesame crust grilled with vegetable ragout and rice Scaloppa di tacchino in crosta di sesamo bianco e nero, frita con ragù di verdure e riso	€ 16,90
Sliced turkey in cognac cream sauce with mushrooms, served with vegetables and butter rice Fettine di tacchino in salsa di crema al cognac con funghi, servite con verdure e riso al burro	€ 17,90
Grilled turkey escalope with butter rice, served with red Thai curry sauce and bell pepper strips Scaloppa di tacchino alla griglia con riso al burro, salsa al curry rosso thailandese e strisce di paprika	€ 16,90
Turkey schnitzel "Viennese style" - Breaded cutlet of turkey with french fries and lemon Cotoletta di tacchino "alla viennese" - Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte e limone	€ 18,90
from veal / di vitello	
Wiener Schnitzel - Breaded cutlet of veal with cranberries ^{2,3,6} and French fries or fried potatoes Wiener Schnitzel - Cotoletta di vitello impanata con mirtilli rossi ^{2,3,6} e patatine fritte o patate fritte	€ 25,30
Veal escalope Milanese - veal escalope fried in egg-parmesan, tomato-argula spaghetti Scaloppina di vitello alla milanese - Scaloppa di vitello frita nell'uovo alla parmigiana, servita con spaghetti al pomodoro e rucola	€ 25,30
from fish / dal pesce	
Cod baked in herb white bread crumb crust, potato ^{1,4} and rocket salad and sauce remoulade ^{2,3,4} Merluzzo al forno in crosta di erbe e pane bianco,insalata di patate ^{1,4} e rucola e salsa tartara ^{2,3,4}	€ 16,90
You wish one of our sauces in addition to your schnitzel? We will be happy to fulfill this wish for an extra charge of	€ 2,00
Desiderate una delle nostre salse in aggiunta alla vostra cotoletta? Saremo lieti di soddisfare questa richiesta con un supplemento di	€ 2,00
Extras	
One pretzel / bread (2 slices) / Un pretzel / pane (2 fette)	€ 2,00
Baguette / portion of butter / Baguette / porzione di burro	€ 1,50

Hauptgerichte
& bayrische Schmankerl

2 pieces of meatballs with potato salad ^{1,4} 2 polpette di carne con insalata di patate ^{1,4}	€ 13,50
6 pieces of roasted sausages ^{3,4,6} with sauerkraut and horseradish ⁸ 6 salsicce ^{3,4,6} alla griglia con crauti e rafano ⁸	€ 13,50
Roasted meat loaf with fried egg and potato-rocket salad ^{1,4} Polpettone di carne rosolata con uovo fritto e insalata di patate e rucola ^{1,4}	€ 13,90
Roast pork with beer sauce, served with bread and potato dumplings with buttered breadcrumbs and bacon coleslaw ^{1,4} Arrosto di maiale con salsa alla birra, servito con gnocchi di pane e patate con pangrattato imburato e insalata di pancetta ^{1,4}	€ 16,50
Braised beef in merlot-balsamic sauce, apple-blue cabbage and bread and potato dumplings Brasato di manzo in salsa balsamica al Merlot, cavolo blu alle mele e gnocchi di pane e patate	€ 19,90
Two kinds of boiled meat - beef and brisket of ox with vegetables, boiled potatoes, horseradish and creamed kohlrabi Due tipi di carne bollita - manzo e punta di petto con verdure, patate bollite, rafano e crema di cavolo rapa	€ 19,90
Delicacy plate - roast pork, meat loaf, grilled sausage, served with sauerkraut, boiled potatoes, bread dumplings and beer sauce Schmankerlteller - arrosto di maiale, polpettone, salsiccia alla griglia, serviti con crauti, patate lesse, gnocchi di pane e salsa alla birra	€ 18,90
Pork tenderloin strips in cognac cream sauce, served with almond broccoli and potato croquettes Strisce di filetto di maiale in salsa al cognac, servite con broccoli alle mandorle e crocchette di patate	€ 20,50
Grilled entrecôte with farm salad, French fries and herb butter Entrecôte alla griglia con insalata di fattoria, patatine fritte e burro alle erbe	€ 26,90
Süßes	
Affogato al Caffè - scoop of vanilla ice cream with double espresso Affogato al Caffè - pallina di gelato alla vaniglia con doppio espresso	€ 5,90
Small chocolate-coconut cake with sour cherry ragout, whipped cream and vanilla ice cream Piccola torta al cioccolato e cocco con ragù di amarene, panna montata e gelato alla vaniglia	€ 7,90
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream Strudel di mele con salsa alla vaniglia e panna montata	€ 9,90
Mascarpone ice dumpling in chocolate coating, cherry ragout, berry sauce and whipped cream Gnocco di gelato al mascarpone con copertura al cioccolato, ragù di amarena, salsa ai frutti di bosco e panna montata	€ 9,90
Hot raspberries with vanilla ice cream, whipped cream, fruit berry sauce and mint Lamponi caldi con gelato alla vaniglia, panna montata, salsa ai frutti di bosco e menta	€ 9,90
Banana boat - chocolate and vanilla ice cream with cream, chocolate sauce and almonds Banana boat - gelato al cioccolato e alla vaniglia con panna montata, salsa al cioccolato e mandorle	€ 9,90
3 scoops of ice cream / 3 palline di gelato	€ 6,00
	with whipped cream / con panna montata € 6,90