

SCHNITZELWOCHE



Schnitzelplatte für 2 (A, C, G, H, M, O) pro Person 24,5

Schweinschnitzel, Rehschnitzerl, gebackene Hühnerbruststreifen, Puten Cordon bleu, Pommes frites, Reis, Erdäpfelsalat, Ketchup, Knoblauchmayonnaise, Preiselbeeren und Zitronenspalten

Bierempfehlung: Napoleon Bio-Zwickl Bierflight, hell, rot & dunkel - je 0,2l

Original Wiener Schnitzel (A, C, G) 19,8

Kalbsschnitzel von der Schale, paniert, goldbraun gebacken

Bierempfehlung: Zum Wiener Original ein Ottakringer Wiener Original

Schnitzel Wiener Art (A, C, G) 13,9

vom Schweinskarree 200g oder von der Pute 200g

Bierempfehlung: Ottakringer Lager – ein leichteres, vollmundiges Kellerbier

Napoleon Cordon Bleu (A, C, G, O) 19,9

vom Schweinskarree, gefüllt mit Speck, Bergkäse, Zwiebel und Paprika

Puten Cordon bleu (A, C, G, O) 19,9

Putenbrust, gefüllt mit Putenschinken und Bergkäse

Rehschnitzerl (A, C, G, H) 15,9

Österreichisches Wild in Haselnuss-Bröselpanier

Bierempfehlung: Ottakringer Bio-Zwickl Rot

Echte Dukatenschnitzerl (A, C, G, M) 15,9

Dukatengroße Schnitzerl vom Schweinsfilet geschnitten

Jägerschnitzerl (A, G, L, M, O) 16,9

Schweinskarree in Schalotten-Champignonsauce

Bierempfehlung: Hausbier Spezial

Veganes Schnitzel (A) 14,9

Aus Weizen- und Erbsenprotein, paniert und gebacken

Bierempfehlung: Ottakringer Bio-Zwickl Hell - vegan



Beilagen

Pommes frites	3,5	Erdäpfel-Mayosalat	5,6
Petersilerdäpfel (A)	3,5	(C, L, M, O)	
Reis	3,5	Gemischter Salat	4,9
Erdäpfelsalat (L, M, O)	5,5	(C, L, M, O)	
Erdäpfel-Vogersalat	5,6	Krautsalat (O)	4,9
(L, M, O)			

Dips

Cocktailsauce (A)	2,5
Ketchup (O)	1,5
Mayo (C, M)	1,5
Knoblauchsauce (C, M, O)	2,5
Käsesauce (C, G)	3,-
Preiselbeeren (O)	2,5



*wo jeder
sein
platzert
findet*

NAPO LEON



ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlungen:

A|glutenhaltiges Getreide, B|Krebstiere, C|Ei, D|Fisch, E|Erdnuss, F|Soja, G|Milch oder Laktose, H|Schalenfrüchte, L|Sellerie, M|Senf, N|Sesam, O|Sulfite, P|Lupinen, R|Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.