



## SCHNITZELMANUFAKTUR

taste the difference

Lieber Gast!

Im Zentrum unseres Schaffens steht das ORIGINAL Wiener Schnitzel, welches wir aus bestem, heimischen Kalbsrücken nach klassischer Methode zubereiten. Traditionell servieren wir dazu die Schnitzelzitrone, Kapern mit einer Sardelle, sowie Preiselbeeren.

Die Beilagen zum Schnitzel suchen Sie sich selbst aus.

### Schnitzelmanufaktur-Apero

Ennstaler Holunderblüte mit Sekt  
0,11 € 5.90

### VORWEG oder einfach so:

Brotkorb mit zweierlei Aufstrich 6.90

Räucherschinken mit Kren, Gurkerl, Pfefferoni & Brot 9.90

### VORSPEISEN:

Caesar Salad 9.90  
mit gegrillten Wildfang Garnelen 15.50

„Thai Caprese“, Büffelmozzarella, Tomaten, Mango, Koriander, Sesamöl, Tomateneis 12.90

Label Rouge Lachs „ösiatisch“ Tatar, Ponzu, Dashi, Kren, steirisches Kürbiskernöl 14.90

Wiener Tafelspitzsülze mit Schnittlauch und knusprigen Erdäpfeln 11.90

Ildefonso von der Foie Gras, Mango, Cremovo & Arabica 19.90

Prunier Caviar (Dose) mit Crème Fraîche, Blinis & Schnittlauch

10g	19.90
20g	34.90
50g	69.90

### SUPPEN:

Frittatensuppe, Consommé, Frittaten, Wurzelgemüse 5.90

Tagessuppe TP

### Original Wiener Schnitzel

mit klassischer Garnitur & Preiselbeeren  
(ohne Beilage)  
€ 15.90

### Empfehlung des Schnitzelkochs:

„old school“:  
Kartoffel - Rahmgurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl 5.90

„new style“:  
Süßkartoffelpommes, Caesar Salat, Trüffelmayonnaise 8.90

„Wilderer“:  
Champignonrahmsauce mit Speck, Zwiebel & Kräuter, Kroketten 8.90

„Käskopf“:  
getrüffeltes Kartoffelgratin mit Alpenkäse (Bergkäse und Asmonte) & kleiner Salat 8.90

Alle Beilagen sind auch **einzel**n erhältlich.

### „family style“

verschiedene Vorspeisen auf den Tisch, Schnitzel & Dessert (ab 4 Personen)  
p.P € 39.90



Bitte fragen Sie auch nach unseren  
**TAGESGERICHTEN!**

**Süsswein**  
2015 Coteaux du Layon Moelleux,  
Christian Cousin 0,11 5.00

**SINGLE SIDES:**

Caesar Salad	5.90
Kleiner Salat mit Balsamico Dressing	4.90
Kartoffel – Rahmgurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl	5.90
Grobe Kroketten	4,50
Pommes Frites	4.50
Süßkartoffelpommes	5.90
Getrübzeltes Käse-Kartoffelgratin	5.90
Veggie of the day	TP
Champignonrahmsauce mit Speck, Zwiebeln & Kräutern	5,90
Trüffelmayonnaise	2,90
Brotkorb	2,90

**UNSER WEIN-SPEZIAL:**

2017 Grüner Veltliner „Hausberg“,  
Proidl, Franz, Kremstal  
Fl. € 29.90 0,2l € 9.90

2015 „Elixier“ Rouge, SY,GR,CS,  
Château Condamine Bertrand, Languedoc  
Fl. € 29.90 0,2l € 9.90

**DESSERTS:**

Schokoladen-Brownie-Eis (1 Kugel) mit steirischem Kürbiskernöl	3,90
Erdbeer-Mascarponeörtchen	6.90
Mozartkugel, Schokolade, Nougat, Pistazie	6.90
„Mohr im Hemd“ warmer Schokokuchen mit Ischler Salzkaramellkern (ca. 20 min.) und Salzbutterm-Karamell-Eis	9.90
Ennstaler Hollunderblüten-Champagnersüppchen mit Joghurteis und Beeren	8.90
Käse Selektion aus Österreich mit Brot und Chutneys etc.	11.90
Macaron Selection „Lenôte“	6 Stück 8.90 12 Stück 15.90

**„family style“ – was bedeutet das?**

Jeder nimmt was er gerne mag, es werden Brot,  
Aufstriche und Schinken auf den Tisch gestellt.

Danach gibt es verschiedene Vorspeisen\*,  
diese werden auch zum Teilen auf den Tisch  
gestellt.

Das Wiener Schnitzel bekommt jeder Gast serviert,  
dazu gibt es verschiedene Beilagen auf dem Tisch \*  
Auch die Desserts gibt es zum Teilen auf dem Tisch.

\*Chefs choice = die Küche entscheidet

Gerne reichen wir Ihnen unsere **Weinkarte!**

**„KW“ Kraftwerk-Grauburgunder**  
2017 Special Edition, Stefan Breuer,  
Rheinhessen 0,7l € **24.90**

Änderungen vorbehalten!  
Die oben genannten Preise sind inkl. MwSt.