

DAS WIRTSHAUS

Schneeweiß

B E R L I N

SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

HOUSE SPECIALITY

DER SCHNEEWEISS KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb^{CGA}.....25,0
viennese „Schnitzel“ made of veal

DAZU EMPFEHLEN WIR

Erdäpfelsalat^{LMO}.....5.0
potato salad

Gurkensalat^{GO}.....5.0
cucumber salad

AUTHENTISCH TRADITIONELL

AUTHENTIC TRADITIONELL

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Saftgulasch vom Rindertafelspitz | hausgemachter Serviettenknödel^{CGALMO}...26,0
goulash of prime boiled beef | bread dumplings

DER DESSERT KLASSIKER

the dessert classic

Kaiserschmarren | Zwetschgenröster^{CGAF}...12.00
kaiserschmarren | marinated plums

SPEISEN

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS & STARTER

Spinat | Fenchel | Grana Padano
Trüffel-Vinaigrette^{GHO}.....16.5
spinach | fennel | truffle vinaigrette grana padano

Rindertartar | Kapern | Sardellen
Eigelb | Sauerteigbrot^{CGADHLMO}.....16.0
beef tartar | capers | anchovies | egg yolk | sourdough bread

Brotzeit | Schinken | Käse | Brot
Butter | saures Gemüse^{CGALMO}.....16.0
Snack | ham | cheese | bread | butter | pickled vegetables

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz mit Frittaten^{CGAL}.....7.0
beef soup with frittaten

Sauerteigbrot | luftige Butter^{GA}.....7.0
sourdough bread | fluffy butter

BURGER

Wiener Schnitzel Burger
alternativ mit Sellerieschnitzel
Kalbsschnitzel | Brioche Bun
Preiselbeermayo | Salat
Salzzitrone | Zwiebeljam^{CGAMOL}.....12.5
veal schnitzel | brioche | onionchutney | salad salt lemon | lettuce | cranberry mayo

Tafelspitz Burger
Rindertafelspitz | Brioche Bun
Wurzelgemüse | Kartoffelcrunch
Apfel-Schnittlauchmayo
Kren^{CGAMOL}.....12.5
pulled beef | brioche bun | apple-chive mayo root vegetables | potato chips | fresh horseradish

Kartoffelchips | Trüffelmayo^{CG}.....6.5
potato chips | truffelmayo

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE

Zwiebelrostbraten
Braterdäpfel^{CAMOL}.....29.0
onion roast beef | roasted potatoes

Zart knusprig gebratene **halbe Ente**
fluffiger Kartoffelklops
Blaukraut^{CAMOL}.....28.0
tender crispy roasted half duck | fluffy potato dumplings | red cabbage

Seesaibling
Petersilien-Braterdäpfel
Mandelbutter^{ADGH}.....28.0
lake char | parsley roasted potato almond butter

Saftgulasch vom Tafelspitz
Serviettenknödel^{CAMOL}.....26.0
goulash of prime boiled beef bread dumplings

Käsespätzle mit
Tiroler Bergkäse^{CGA}.....20.0
cheese noodles | tyrolean cheese

halber **Spitzkohl** | Austernsaitlinge
Erdnuss ^{veganEHF}.....20.0
pointed cabbage | oyster mushroom peanut

GEBACKENE SPEZIALITÄTEN BAKED SPECIALTIES

Wiener Schnitzel vom Kalb^{CGA}.....25.0
viennese „Schnitzel“

Sellerie Schnitzel ^{veganALM}.....14.0
celery „Schnitzel“

Buttermilch **Backhendl**^{CGA}.....14.0
austrian deep fried buttermilk chicken

SALATE & BEILAGEN SALAD & SUPPLEMENT

Wahl aus 5 frischen Salaten.....5.0
Erdapfelsalat^{LMO} | Gurkensalat^O
Spitzkohlsalat^O | Wildkräutersalat^{MO}
Feldsalat^{MO}
potato salad | cucumber salad
point cabbage salad | wild herb salad
amb's lettuce

Braterdäpfel.....5.0
roasted potatoes
Petersilienerdäpfel.....5.0
parsley potatoes
Preiselbeeren.....2.0
cranberries
Trüffelmayo^{CGOM}.....4.0
truffle mayo

NACHSPEISE DESSERT

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster^{CAG}.....12.0
kaiserschmarren | marinated plums

Crème Brûlée^{CG}.....9.0

Apfelstrudel | Vanille Sauce^{CAG}.....9.0
apple strudel | vanilla sauce

Dessertwein | Auslese Muskat
Ottonel.....4.5
dessert wine

APPERETIF

Champagne Pol Roger
Brut Réserve 0,1.....13.5
Aimery Rosé Grande Cuvée 0,1...8.5
Holunder Sprizz 0,2.....9.0
Aperol Sprizz 0,2.....9.0
Veneto Sprizz 0,2.....9.0
Crodino Sprizz 0,29.0
Crodino Sprizz Alkoholfrei 0,29.0

SÄFTE | NEKTAR | SCHORLE

klein 0,2.....3,5
groß 0,2.....5,5
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft,
Rhabarbernektar, Cranberrynektar

SOFTDRINKS

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi
0,23.5
Red Bull 0,25.....4.0
Almdudler 0,35.....4.5
Alpenschorle 0,4.....6.0
Hausgemachte Limonade.....5.0
Soda mit frischer Zitrone 0,25.....3.5

GETRÄNKE

Mineralwasser still | prickelnd
0,25 | 0,75.....3.5 | 7.5

BIER

Pilsner Urquell vom Fass
Radler
0,3 | 0,5.....3.8 | 5.8
Starnberger Hell 0,5.....5.0
Andechser Weizen Hell 0,5.....5.5
Erdinger Weißbier
alkoholfrei 0,33.....4.0
Null Komma Josef Pils
alkoholfrei 0,33.....3.8

WEINE 1/8

Riesling.....5.5
Grüner Veltliner.....6.5
Chardonnay/
Weissburgunder.....6.5
Sauvignon Blanc.....8.5
Blaufränkisch.....6.0
Spätburgunder.....6,5
Zweigelt.....8.0
Rosé.....6.5

SCHAUMWEINE 0,75

Champagne Pol Roger
Brut Réserve.....85.0
Aimery Rosé Grande Cuvée.....55.0
Schloß Vaux
Riesling Brut Sekt.....45.0

SPIRITUOSEN & BRAND 2cl

Julischka - Hausschnaps.....3.5
Schwarzer Marillenbrand.....5.0
Sattler Birne.....4.5
Haselnuss.....5.0
Grappa Nonino.....4.5
Jägermeister.....4.0
Borgmann4.0
Congac.....7.0
Wodka.....5.0

KAFFEE & TEE

Espresso klein | groß.....2.5 | 4.0
Melange | Cappuccino.....4.0 | 3.5
Café Latte.....4.5
Heisser Kakao.....4.0
Schwarztee, Grüntee, Früchtetee,
Ingwer, Pfefferminz, Zitrone.....3.5

KOMM ALS GAST UND
GEH ALS FREUND
COME AS A GUEST AND GO AS A FRIEND

AUFWIEDERSEHN
GOODBYE



ALLERGENINFORMATION

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A: glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere | C: Eier | D: Fische | E: Erdnüsse | F: Soja | G: Milch | H: Nüsse | L: Sellerie
M: Senf | N: Sesam | O: Schwefeldioxid und Sulphit | P: Lupine | R: Weichtiere