

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

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster^{CGAF}...12.00
kaiserschmarrn | marinated plums

SPEISEN

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS & STARTERS

- 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 | anchovy | 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
Preiselbeermajo | Salat
Salzzitrone | Zwiebeljam^{CGAMOL}.....15.0
veal schnitzel | brioche | onion chutney | salad
salt lemon | lettuce | cranberry mayonnaise
- Tafelspitz Burger**
Rindertafelspitz | Brioche Bun
Wurzelgemüse | Kartoffelcrunch
Apfel-Schnittlauchmajo
Kren^{CGAMOL}.....15.0
pulled beef | brioche bun | apple-chive mayo
root vegetables | potato chips | fresh
horseradish
- Kartoffelchips | Trüffelmajonäse^G.....6,5**
potato chips | truffel mayonnaise

HAUPTSPESSEN MAIN COURSES

- Seesaibling**
Petersilien-Rösterkartoffel
Mandelbutter^{ADGH}.....32.0
lake char | parsley roasted potatoes
almond butter
- Zweibelrostbraten**
Bräteräpfel^{CAMOL}.....29.0
onion roast beef | potatoes
- Zart knusprig gebratene **halbe Ente**
fluffiger Kartoffelklops
Blaukraut^{CAMOL}.....28.0
tender crispy roasted half duck | fluffy potato
dumplings | red cabbage
- Saftgulasch vom Tafelspitz**
Servittenknödel^{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
(dazu empfehlen wir Salate
- Wiener Schnitzel** vom Kalb^{CGA}.....25.0
viennese „Schnitzel“
- Sellerie Schnitzel** ^{veganALM}.....14.0
celery „Schnitzel“
- Buttermilch **Backhendl**^{CGA}.....14.0

SALATE & BEILAGEN SALADS & SUPPLEMENTS

- 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
- Rösterkartoffeln.....5.0
roasted potatoes
- Petersilienerdäpfel.....5.0
parsley potatoes
- Preiselbeeren.....2.0
cranberries
- Trüffelmajonäse^{CGOM}.....4.0
truffle mayo

NACHSPEISE DESSERTS

- 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

GETRÄNKE

APPERETIF

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

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
Almdudler 0,35.....4.5
Hausgemachte Limonade.....5.0
Soda mit frischer Zitrone 0,25.....3.5
Mineralwasser still | prickelnd
0,25 | 0,75.....3.5 | 7.5

- Red Bull** ENERGY DRINK.....4.0
Red Bull WHITE EDITION.....4.0
Red Bull SUGARFREE.....4.0

BIER

- Paulaner Münchner Hell
vom Fass 0,3 | 0,5.....3.8 | 5.8
Paulaner
Premium Pils 0,33.....4.0
Paulaner
Weißbier naturtrüb 0,5.....5.0
Paulaner Weißbier
alkoholfrei 0,55.0
Paulaner Münchner Hell
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
Cognac.....7.0
Wodka.....5.0

KAFFEE & TEE

- Espresso klein | groß.....2.5 | 4.0
Melange | Cappuccino.....4.0 | 3.5
Cafe Latte.....4.5
Heisser Kakao.....4.0
Tee.....3.5
Schwarztee, Grüntee, Früchtetee, Ingwer,
Pfefferminz, Zitronen

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