

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

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

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

AUTHENTISCH TRADITIONELL

AUTHENTIC TRADITIONELL

WEITERE EMPFEHLUNGEN

Saftgulasch vom Rindertafelspitz | hausgemachte 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 & STARTER

- Spinat | Fenchel | Grana Padano**
Trüffel-Vinaigrette^{GHO}.....16.5
spinach | fennel | grana padano | truffe
vinaigrette
- 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
Preiselbeermayo | Salat
Salzzitrone | Zwiebeljam^{CGAMOL}....15.0
veal schnitzel | brioche | onionchutney | salad
salt lemon | lettuce | cranberry mayonnaise
- Tafelspitz Burger**
Rindertafelspitz | Brioche Bun
Wurzelgemüse | Kartoffelcrunch
Apfel-Schnittlauchmayo
Kren^{CGAMOL}.....15.0
pulled beef | brioche bun | apple-chive
mayonnaise | root vegetables | potato chips |
fresh horseradish
- Kartoffelchips | Trüffelmayo**.....6.5
potato chips | truffle mayonnaise

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE

- Zwiebelrostbraten**
Braterdäpfel^{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
- Seesaibling**
Petersilien-Rösterkartoffeln
Mandelbutter^{ADGH}.....32.0
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
(Dazu empfehlen wir unsere Salate)
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
pointed cabbage salad | wild herb salad |
amb's lettuce
- Rösterkartoffeln.....5.0
roasted potatoes
- Petersilienerdäpfel.....5.0
parsley potatoes
- Preiselbeeren.....2.0
cranberries
- Trüffelmayo^{CGOM}4.0
truffle mayonnaise

NACHSPEISE DESSERT

- Kaiserschmarrn**
Zwetschgenröster^{CAG}.....12.0
kaiserschmarrn | 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 0,4.....5.5
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft,
Rhabarbernektar, Cranberrynektar

SOFTDRINKS

- Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi
0,2.....3.5
Almdudler 0,354.5
Alpenschorle 0,4.....6.0
Hausgemacht Limonade.....5.0
Soda mit frischer Zitrone 0,253.5
Mineralwasser still | prickelnd
0,25 | 0,75.....3.5 | 7.5
- RedBull** ENERGY DRINK.....4.0
RedBull WHITE EDITION.....4.0
RedBull SUGARFREE.....4.0

BIER

- Paulaner Münchner Hell vom Fass
0,3 | 0,5.....3.8 | 5.8
Paulaner
Premium Pils 0,334.0
Paulaner
Weißbier naturtrüb 0,55.0
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/
Weissburgunder6.5
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 Marillenbrand5.0
Sattler Birne.....4.5
Haselnus5.0
Grappa Nonino.....4.5
Jägermeister.....4.0
Borgmann.....4.0
Cognac7.0
Wodka5.0

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