

DAS WIRTSHAUS

Schneeweiß

B E R L I N

SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

HOUSE SPECIALTIES

DER SCHNEEWEISS KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb 25.0
viennese „Schnitzel“ made of veal CGA

Schneeweiß Schnitzel 20.0
unserer original vom Schwein
pork „Schnitzel“ CGA

DAZU EMPFEHLEN WIR

Erdäpfelsalat 5.0
potato salad LMO

AUTHENTISCH TRADITIONELL

AUTHENTIC TRADITIONAL

WEITERE EMPFEHLUNGEN

FURTHER RECOMMENDATIONS

Saftgulasch vom Rindertafelspitz | hausgemachter Serviettenknödel 26.0
goulash of prime boiled beef | bread dumplings CGALMO

DER DESSERT KLASSIKER

CLASSIC DESSERT

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster 12.0
kaiserschmarrn | marinated plums CGAF

SPEISEN

SUPPEN & VORSPEISEN SOUPS & STARTERS

Kopfsalat | Sonnenblumenkerne
Zitronen-French Dressing ^{MO} 15.0
lettuce | sunflower seeds | lemon french dressing

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

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

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

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

GEBACKENE SPEZIALITÄTEN BAKED SPECIALTIES

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

Schneeweiß Schnitzel 20.0
unserer original vom Schwein
pork schnitzel ^{CGA}

Sellerie Schnitzel ^{vegan} 14.0
celery „Schnitzel“ ^{ALM}

Buttermilch **Backhendl** 16.0
austrian deep fried buttermilk chicken ^{CGA}

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Zwiebelrostbraten
Bräteräpfel | Wurzelgemüse 29.0
onion roast beef | potatoes | root vegetables ^{CAMOL}

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

Bachforelle Müllerin Art
Petersilien-Röstkartoffel 25.0
lake char | parsley roasted potatoes ^{ADGH}

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

Schweinshaxe | Semmelknödl
Sauerkraut | Schwarzbiersauce 20.0
knuckle of pork | bread dumpling | sauerkraut
black beer jus ^{CGAOL}

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

halber **Spitzkohl** | Austernsaitlinge
Erdnuss ^{vegan} 20.0
pointed cabbage | oyster mushroom | peanut ^{EHF}

Tiroler Spinatknödel
brauner Butter | Parmesan 15.0
spinatknödel | brown butter | parmesan ^{CGA}

SALATE & BEILAGEN SALADS & SUPPLEMENTS

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

Röstkartoffeln 5.0
roasted potatoes

Preiselbeeren 2.0
cranberries

NACHSPEISE DESSERTS

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster 12.0
kaiserschmarrn | marinated plums ^{CAG}

Crème Brûlée ^{CG} 9.0

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

Dessertwein | Auslese Muskat
Ottonel 4.5
dessert wine

GETRÄNKE

APERITIF

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 0,35 4.5
Hausgemachte Limonade 0,4 5.0
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 ^{SUGAR FREE} 4.0

BIER

Paulaner Münchner Hell
vom Fass 0,3 | 0,5 4.5 | 5.9
Paulaner Münchner Hell
alkoholfrei 0,5 5.9
Paulaner Weißbier naturtrüb
vom Fass 0,5 5.9
Paulaner Weißbier
alkoholfrei 0,5 5.9
Paulaner Zwickl naturtrübes Pils
vom Fass 0,3 | 0,5 4.5 | 5.9

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
Borgmann 4.0
Cognac 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
Tee 3.5

KOMM ALS GAST UND GEH ALS FREUND

COME AS A GUEST AND GO AS A FRIEND

AUF WIEDERSEHEN 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