

# SCHNITZEL MITTWOCH

GRILL & BAR

## FREYHEIT

EST. 2022

Jeden Mittwoch widmet sich unser Küchenteam im Restaurant FREYHEIT einem Klassiker der gutbürgerlichen Küche: Schnitzel nach Wiener Art. Unser Küchenchef Sebastian Neiderhell und sein Team hat seine Geheimrezepte aus dem Küchekästchen geholt.

*Every Wednesday, our chef Sebastian Neiderhell and his team prepare a regional specialty "Schnitzel Wiener Art". Choose from different variations of breadcrumb coatings: hazelnut, "Munich style" with horseradish or parmesan cheese.*

Kreieren Sie Ihr Lieblings schnitzel mit Panade,  
einer Beilage nach Wahl und einem kleinen Salat.

*Create your favorite schnitzel with breading, a side dish of your choice and a small salad.*

### SCHNITZEL

Kalbsschnitzel <i>veal schnitzel</i>	28,— €
Schweineschnitzel <i>pork schnitzel</i>	21,— €
Putenschnitzel <i>turkey schnitzel</i>	23,— €
Sellerieschnitzel <i>celery schnitzel</i>	18,— €

### PANADE / BREADING

Klassische Wiener Panade *classic Viennese breading*  
Parmesan-Kräuter *parmesan-cheese and herbs breading*  
Haselnuss *hazelnut breading*  
Münchener Panade *munich breading with horseradish and mustard*  
Vegane Panade *vegan breading*

### BEILAGE / SIDE DISH

Bratkartoffeln *fried potatoes*  
hausgemachter Kartoffelsalat *homemade potato salad*  
Steakhousefries *steak house fries*