

SCHNITZEL MITTWOCH | *SCHNITZEL WEDNESDAY*

FREYHEIT

Jeden Mittwoch widmet sich unser Küchenteam im Restaurant FREYHEIT einem Klassiker der gutbürgerlichen Küche: Schnitzel nach Wiener Art. Unser Küchenchef Florian Seyfried und sein Team haben aus ihrem Küchenkästen ihre Geheimrezepte rausgeholt.

Every Wednesday, our chef Florian Seyfried and his team prepare a regional specialty "Schnitzel Wiener Art". Choose from different variations of breadcrumb coatings: classic Viennese, "Munich style" or parmesan cheese.

Kreieren Sie Ihr Lieblingschnitzel 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,— € |
| Hähnchenschnitzel <i>chicken schnitzel</i> | 23,— € |
| Schweineschnitzel <i>pork schnitzel</i> | 21,— € |
| Sellerieschnitzel <i>celery schnitzel</i> | 18,— € |

PANADE / BREADING

Klassische Wiener Panade *classic Viennese breading*
Parmesan-Kräuter *parmesan-cheese and herbs breading*
Münchener Panade, Senf Meerrettich *Munich breading with horseradish and mustard*
Vegane Panade *vegan breading*

BEILAGE / SIDE DISH

Bratkartoffeln mit Speck *fried potatoes with bacon*
hausgemachter Kartoffelsalat *homemade potato salad*
Steakhousefries *steak house fries*