

SCHNITZEL MITTWOCH | *SCHNITZEL WEDNESDAY*



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 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>	32,— €
Hähnchenschnitzel <i>chicken schnitzel</i>	23,— €
Schweineschnitzel <i>pork schnitzel</i>	21,— €

PANADE / BREADING

Klassische Wiener Panade *classic Viennese breading*

Parmesan-Kräuter *parmesan-cheese and herbs breading*

Münchner Panade, Senf Meerrettich *Munich breading with horseradish and mustard*

BEILAGE / SIDE DISH

Bratkartoffeln mit Speck *fried potatoes with bacon*

hausgemachter Kartoffelsalat *homemade potato salad*

Steakhousefries *steak house fries*