

SCHNITZEL MITTWOCH | *SCHNITZEL WEDNESDAY*



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

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

Kreieren Sie Ihr Lieblingsschnitzel 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>	25,– €
Schweineschnitzel <i>pork schnitzel</i>	23,– €
Sellerieschnitzel <i>celery schnitzel</i>	19,– €

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*
Vegane Panade *vegan breading*

BEILAGE / SIDE DISH

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