

TRADITION SEIT 1697



SCHÖNBRUNN

TAFERNWIRTSCHAFT & HOTEL

SPEISEN & GETRÄNKE

FRÜHJAHR



Augustiner
Bräu München
gegründet 1328



EINE WAHRE FREUDE IST DAS HIER!

Die bayerische Seele dieses geschichtsträchtigen Hauses soll für Sie als unseren Gast in jedem Winkel zu sehen, zu spüren und zu genießen sein – in unserer Tafernwirtschaft mit Kastanienbiergarten genauso wie im Hotel Schönbrunn. Seit 1788 bereits wird an diesem wunderbaren Ort ausgeschenkt, eine lange Tradition, der wir uns zutiefst verpflichtet fühlen. Eine tiefe Liebe für die niederbayerische Wirtshauskultur erwartet Sie deshalb bei uns, handwerkliche Kochkunst, regionale Top-Produkte und Feinstes aus eigener Ochsenzucht und Metzgerei*.

Kurz: Wir laden Sie ein auf ein Stück echte bayerische Gastronomiekultur – herzlich willkommen in der Tafernwirtschaft Schönbrunn!

*Ein Hoch auf den Genuss,
Ihre Familie Wenisch*

* Infos dazu auf www.wenisch-straubing.de



WARME KÜCHE

Montag bis Samstag
11.30 – 14.00 Uhr
17.30 – 20.30 Uhr
Desserts bis 21.00 Uhr

Sonntag
11.30 – 14.00 Uhr



Scan here
for english
menu



Scannen für
Allergene und
Zusatzstoffe



SCHÖNBRUNNER WOCHE



Scannen für
Reservierung

Mo – Fr, 11.30 bis 14.00 Uhr

Schönbrunner Lunchbox

11,9

Mini-Salat + eines von zwei kleinen Hauptgerichten zur Wahl + Süßes zum Löffeln

alles gemeinsam serviert

Montag, ab 17.30 Uhr

Bier & Krustenbraten

Ein Augustiner Helles 0,5l gratis zu Deinem Krustenbraten – auch alkoholfrei möglich

Dienstag, ab 17.30 Uhr

Bier & Schnitzel

Ein Augustiner Helles 0,5l gratis zu Deinem Lieblingschnitzel – auch alkoholfrei möglich

Mittwoch, ab 17.30 Uhr

Heiße Ripperl aus dem Ofen

17,9

Pommes frites + Coleslaw + Sauerrahmdip + BBQ-Dip

Donnerstag, ab 17.30 Uhr

Bier & Burger

Ein Augustiner Helles 0,5l gratis zu Deinem Lieblingsburger – auch alkoholfrei möglich

Freitag, ab 17.30 Uhr

Helles vom Holzfass

Jeden Freitag ab 17.30 Uhr gibt es Augustiner Helles vom Holzfass

Mo – Sa, 7.30 bis 10.00 Uhr

Schönbrunner Genussfrühstück

15,9

Frühstücksbuffet unter der Woche

Nur solange der Vorrat reicht.



VORSPEISEN

Schönbrunner Dreierlei 7,9

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln + Paprikafrischkäse mit BIO-Gartenkresse + Rote-Rüben-Hummus mit Granatapfelkernen **vegan** + Schönbrunner Brot-Mix.....

Carpaccio vom Ochsenfilet 12,9

handgemachtes Basilikumpesto + Rucola + Olivenöl + Balsamico di Modena + Parmesan Grana Padano + Schönbrunner Brot-Mix

Vitello Tonnato 12,9

gekochter Kalbstafelspitz + Vitello Soße + Kapernäpfel + Zitronenpfeffer + Schönbrunner Brot-Mix

Brezenknödel-Carpaccio 11,9

Brezenknödel + Zupfsalat + Brezencrouçons + Bayerische Gemüse vinaigrette mit süßem Senf + Kirschtomaten + Radieserl + Schönbrunner Brot-Mix

Rote-Bete-Carpaccio **vegan** 11,9

Limette-Kurkuma-Marinade + Erbsen-Guacamole + Bärlauch-Chimichurri + Schönbrunner Brot-Mix.....

AUS DEM SUPPENTOPF

Ochsenkraftbrühe 6,9

Pfannkuchenstreifen + Gemüsewürfel + Schnittlauch

Karotten-Ingwer-Suppe 6,9

Brezencrouçons + BIO-Gartenkresse

Schönbrunner Vorspeisen-Etagere 12,9

5 Tapas zum gemeinsam Teilen ab 2 Personen

Rote-Rüben-Hummus mit Granatapfelkernen **vegan**

Paprikafrischkäse mit BIO-Gartenkresse

Rote-Bete-Carpaccio mit Erbsen-Guacamole und Bärlauch-Chimichurri

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Zitronenpfeffer

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Basilikumpesto und Schönbrunner Brot-Mix

Preis p. Person



BROTZEIT

Bayerischer Wurstsalat 10,5

Lyoner aus der hauseigenen Metzgerei + Essiggurken + rote Zwiebeln + eine Scheibe Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat 11,5

Lyoner aus der hauseigenen Metzgerei + Emmentaler + Essiggurken + rote Zwiebeln + eine Scheibe Bauernbrot

Wenisch Brotzeitbrettl 15,9

Obazda + Griebenschmalz + verschiedene Wurst- & Schinkenspezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei + BIO-Bergkäse + Emmentaler + Pfefferbeißer + Kalter Braten vom Wammerl + Butter + zwei Scheiben Bauernbrot

BOWLS & SALATE

Bavaria Beluga Bowl **vegan** 12,9

Chiemgauer BIO-Linsen + Oberbayerischer BIO-Urreis + Süßkartoffel-Chutney + Brokkoli + Pak Choi + Edamame + Granatapfelkerne + fruchtige Thai-Marinade

+ 5 Stück **Falafel** 4,9

+ 100g **Lachsfilet** 6,9

Schönbrunner Salatschüssel

Zupfsalat + handgemachte Erbsen-Guacamole + Radieserl + Edamame + Karotten + Kirschtomaten + Kürbiskern-Balsamico-dressing + drei Scheiben Baguette

als **Grüne Schüssel solo** **vegan** 9,9

als **Backhendlsalat** mit gebackenem Hendl (auf Zimmertemperatur serviert) + Brezencrouçons

als **Grüner Tiroler** mit handgemachten Spinat-Kaspressknödel + Kürbiskernöl

als **Multi-Kulti** mit Granatapfelkernen + fünf gebackenen Falafel **vegan** 14,9

Mittags-Lunchbox 11,9

Montag bis Freitag 11.30 bis 14.00 Uhr
Mini-Salat + eines von zwei kleinen Hauptgerichten zur Wahl + Süßes zum Löffeln
Alles gemeinsam serviert



SPEZIALITÄTEN VOM OCHSEN

Ochsengulasch 18,9

glasiertes Wurzelgemüse + handgeschabte Eierspätzle + Selleriepüree

Zwiebelrostbraten vom Flat Iron 24,9

Flat Iron vom Ochsen (nur rosa erhältlich) + Portweinjus + Röstzwiebeln + Selleriepüree + Wurzelgemüse + Kartoffel-Speck-Gratin

Geschmortes vom Ochsen 22,9

Ochsenbackerl + Schmorsoße + glasiertes Wurzelgemüse + Selleriepüree + Millirahmkartoffeln

*Von Montag bis
Samstag erhältlich:*

HANDGEMACHTE OX-BURGER

Classic Cheeseburger 13,9

180 g Ochsenfleisch + Brioche Bun + Cheddar + Bacon + Tomate + Gurkenrelish + BBQ-Dip + rote Zwiebeln + grüner Salat

Schönbrunner Frühlings-Burger 14,9

180 g Ochsenfleisch + Brioche Bun + Bergkäse + Tomate + BBQ-Dip + Bärlauch-Mayo + weiße Karamellzwiebeln + Pastrami + grüner Salat

+ wähle dazu Deine Beilage:

Pommes frites 4,0

Schönbrunner Beilagensalat 4,9

+ wähle dazu Deinen Dip:

Develey-Tomatenketchup 0,7

Develey-Mayonnaise 0,7



*Von Montag bis
Samstag erhältlich:*

HAND- GEMACHTE BURGER

Crispy Chicken Burger 14,9

180 g gebackenes Landhuhn + Brioche Bun + Honig-Senf-Dip + Tomate + Jalapeños + Röstzwiebeln + grüner Salat

Der Vegane **vegan** 13,9

180 g Kartoffel-Couscous-Pflanzerl + veganer Bun + Mango-Chutney + Gurkenrelish + BBQ-Dip + Tomate + rote Zwiebeln + grüner Salat

+ wähle dazu Deine Beilage:

Pommes frites 4,0

Schönbrunner Beilagensalat 4,9

+ wähle dazu Deinen Dip:

Develey-Tomatenketchup 0,7

Develey-Mayonnaise 0,7





UNSERE KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 15,9

hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat + Zitronenschnitz +
Develey-Tomatenketchup

Schönbrunner Schnitzel 16,9

gefüllt mit Schinken, Käse & süßem Senf +
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat + Zitronenschnitz +
Develey-Tomatenketchup

Käsespätzle 12,9

handgeschabt in unserer Genussküche + Emmentaler +
BIO-Bergkäse + Röstzwiebeln

Schönbrunner Knödel Trio 15,9

Kräuter-Brezenknödel + Rote-Beete-Knödel + Spinat-
Kaspressknödel + Wurzelgemüse + BIO-Bergkäse +
braune Butter

Riesen-Currywurst 10,9

pikante Soße + Pommes frites

Schönbrunner Wirtshaus-Duett 19,9

Schweinefilet im Speckmantel + geschmorter Kalbstafel-
spitz + Rosmarin-Rahmsoße + glasiertes Marktgemüse +
handgeschabte Eierspätzle

Wammerl-Krustenbraten 15,9

Augustiner Biersoße + Speck-Krautsalat + Reiberknödel +
Butterbrösel

Spanferkel Jeden Sonntag erhältlich 17,9

Augustiner Biersoße + Speck-Sauerkraut + Brezenknödel +
Butterbrösel





SÜSSES

Unsere Desserts sind zu 100 % hausgemacht!

Hausgemachter Topfenkaiserschmarrn 13,9

karamellisiert + geröstete Mandelblätter + Apfelmus

Lauwarmer Schokoladenkuchen 9,9

Callebaut-Kuvertüre + Mangoragout + Vanilleeis

Zitrus Crème Brûlée 7,9

nach original französischer Rezeptur

Zweierlei Schokoladenmousse 7,9

100% aus belgischer Schokolade + Gewürzkirschen



FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes mit Ketchup 5,9

Portion Spätzle mit Rahmsoße 5,9

Portion Brezenknödel mit Bratensoße 5,9

Kleines Kinderschnitzel mit Pommes 8,9

ZUGABEN

Senf, Tomatenketchup, Mayonnaise von Develey ... 0,7

Eine Scheibe Bauernbrot 1,0

Portion Speck-Sauerkraut 4,5

Pommes frites als Beilage 4,0

Schönbrunner Beilagensalat 4,9

Portion Kartoffel-Gurkensalat 4,9

SCHÖNBRUNNER DINNER FOR TWO

Gönn dir ein romantisches Dinner mit deinem Lieblingsmenschen und genieße ein verführerisch leckeres Menü. Du hast mehr als einen Lieblingsmenschen? Kein Problem – genießen lässt es sich auch hervorragend in größeren Gruppen

Ab 2 Personen

**inkl. 1 Flasche Adelholzener 0,75 l pro Paar
+ 1 Espresso pro Person**

Vorspeise

+ **Schönbrunner Vorspeisen-Etagere** (5 Wirtshaus Tapas)

Suppe

+ **Karotten-Ingwer-Suppe**

Hauptspeise zur Wahl

+ **Zwiebelrostbraten vom Flat Iron**

rosa gebratenes Flat Iron + Portweinjus + Röstzwiebeln + Selleriepüree + Wurzelgemüse + Kartoffel-Speck-Gratin.....

+ **Bavaria Beluga Bowl mit Lachs**

Chiemgauer BIO-Belugalinsen + Oberbayerischer BIO-Urreis + Süßkartoffel-Chutney + Brokkoli + Pak Choi + Edamame + Granatapfelkerne + fruchtige Thai-Marinade.....

+ **Schönbrunner Knödel Trio**

Kräuter-Brezenknödel + Rote-Beete-Knödel + Spinat-Kaspressknödel + Wurzelgemüse + BIO-Bergkäse + braune Butter.....

Dessert

+ **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

Callebaut-Kuvertüre + Mangoragout + Vanilleeis.....

Preis p. Person als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) 53,9

Preis p. Person als 4-Gang-Menü 59,9



BIERE

Vom Fass

Augustiner **Helles** 0,5l 4,3

Flaschenbiere

Augustiner **Pils** 0,33l 4,1

Augustiner **Dunkel** 0,5l 4,6

Augustiner **Weißbier** 0,5l 4,6

Augustiner **Edelstoff** 0,5l 4,6

Augustiner **Alkoholfrei** 0,5l 4,3

Erdinger **Weißbier Dunkel** 0,5l 4,6

Erdinger **Weißbier Leicht** 0,5l 4,6

Erdinger **Weißbier Alkoholfrei** 0,5l 4,6

Radler 0,5l 4,3

Cola-Weizen 0,5l 4,5

Russ'n 0,5l 4,5

APERITIF

Drivers Spritz alkoholfrei

hausgemachter Heidelbeersirup + Soda +
Maracujasaft + frische Limetten 0,2l 6,9

Aperol Spritz

4 cl Aperol + Prosecco + Soda +
frische Orangen 0,2l 7,9

Lillet Wild Berry

4 cl Lillet blanc + Russian Wildberry +
Himbeeren + Heidelbeeren 0,2l 7,9

Sarti Spritz

4 cl Sarti Rosa + Prosecco + Soda +
frische Limetten 0,2l 7,9

ALKOHOLFREI

Wasser

Tafelwasser 0,5l 3,9

Adelholzener **still** 0,25l 2,9 0,75l 6,5

Adelholzener **spritzig** 0,25l 2,9 0,75l 6,5

Säfte

Schorle **Apfel** 0,2l 3,2 0,4l 4,5

Schorle **Johannisbeere** 0,2l 3,2 0,4l 4,5

Schorle **Maracuja** 0,2l 3,2 0,4l 4,5

Schorle **Rhabarber** 0,2l 3,2 0,4l 4,5

Schorle **Holunder** 0,2l 2,9 0,4l 4,1

Gwasch & Kracherl

Coca-Cola 0,2l 3,0 0,5l 4,4

Spezi 0,2l 3,0 0,5l 4,4

Zitronenlimo 0,2l 3,0 0,5l 4,4

Fanta 0,33l 3,6

Cola Light 0,33l 3,6

Cola Zero 0,33l 3,6

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Heidelbeere-Limette 0,4l 5,5

Rhabarber-Himbeere 0,4l 5,5



WEINSCHORLE

Weiß 0,2l 3,2 0,5l 6,5

Rot 0,2l 3,2 0,5l 6,5

OFFENE WEINE

Weiß

TONI's Cuvée

Weinhaus am Wigberg,
Rheinhessen 0,2l 6,9 0,75l 23,9

Riesling

Emil Bauer, Pfalz 0,2l 6,9 0,75l 23,9

Sauvignon Blanc

Emil Bauer, Pfalz 0,2l 6,9 0,75l 23,9

Rosé

Philipp's Rose

Philipp Kuhn, Pfalz 0,2l 7,9 0,75l 26,9

Rot

Blauer Zweigelt

Schmid, Niederösterreich 0,2l 6,9 0,75l 23,9

Cuvée Noir

Emil Bauer, Pfalz 0,2l 7,5 0,75l 25,9

KAFFEE

DINZLER Kaffee-Spezialitäten

Espresso 2,8

Espresso doppio 3,9

Espresso Macchiato 3,1

Tasse Kaffee 3,3

Cappuccino 3,9

Latte Macchiato 4,2

Tasse koffeinfreier Kaffee 3,3

Heiße Schokolade 3,9

TEE

BIOTEAQUE Tee-Spezialitäten

Schwarza Peter BIO-Schwarztee, Earl Grey
natürlich, erfrischender Geschmack 3,9

Frische Resi BIO-Grüntee, Limon-Ingwer
zarter, fruchtiger Geschmack 3,9

Scheene Leni BIO-Früchtetea, Waldfrucht-
Himbeere, beeriger Geschmack 3,9

Gschammige Camilla BIO-Kräutertee,
Kamillenblüten - klassisch, natürlich 3,9

Nette Nani BIO-Kräutertee, Pfefferminze
minzig, frischer Kräutergeschmack 3,9



LONGDRINKS

Rüscherl

2 cl Asbach uralt + Coca Cola 4,9

Jacky Cola

4 cl Jack Daniel's Tennessee Whiskey +
Coca Cola 7,9

Cuba Libre

4 cl Havana Club Rum + Coca Cola + Limetten 8,4

Gin Tonic „The Duke“

4 cl The Duke Munich Dry Gin +
Schweppes Dry Tonic 8,9

Munich Mule

4 cl The Duke Munich Dry Gin + Thomas Henry
Ginger Beer + Gurke + Limetten 8,9

Gin Tonic „Monkey 47“

4 cl Monkey 47 Gin + Schweppes Dry Tonic 9,9

SPIRITUOSEN

Baileys 17 % Vol. 2 cl 3,6

Absolut Vodka 40 % Vol. 2 cl 3,6

Averna 29 % Vol. 2 cl 3,6

Ramazotti 30 % Vol. 2 cl 3,6

Jägermeister 35 % Vol. 2 cl 3,6

Penninger Bärwurz 40 % Vol. 2 cl 3,6

Penninger Blutwurz 50 % Vol. 2 cl 3,6

Grappa Nonino Optima
Barrique 41 % Vol. 2 cl 4,4

Liebl, Bad Kötzting
Haselnusslikör 30 % Vol. 2 cl 4,4

Liebl, Bad Kötzting
Pistenbrenner 35 % Vol.
Williamsbirnen-Brand mit
Birnsaft verfeinert 2 cl 4,4

EDLE BRÄNDE

Liebl, Bad Kötzting
Rote Williams Birne 42 % Vol. 2 cl 5,2

Liebl, Bad Kötzting
Zwetschge 42 % Vol. 2 cl 5,2

Liebl, Bad Kötzting
Marille 42 % Vol. 2 cl 5,2

Liebl, Bad Kötzting
Haselnuss 40 % Vol. 2 cl 5,2



ÜBERNACHTEN

Der kurze Weg nach Hause

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren Hotelzimmern übernachten.

Insgesamt stehen Ihnen 34 Zimmer im Schloss Schönbrunn zur Verfügung.

Gerne können Sie unser Genussfrühstück zum aktuellen Tagespreis pro Person hinzubuchen.



HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH



www.hotel-schoenbrunn.de