



SPEISEN & GETRÄNKE

HERBST





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 – 20.30 Uhr
Desserts bis 21.00 Uhr

Sonntag
11.30 – 20.00 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 0,5 l gratis zu Deinem Krustenbraten –
auch alkoholfrei möglich

Dienstag, ab 17.30 Uhr

Bier & Schnitzel

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

Mittwoch, ab 17.30 Uhr

Ripperl & Schnitzel

19,9

Heiße Ripperl aus dem Ofen + Pommes Frites + Coleslaw +
Sauerrahmdip + BBQ-Dip + Ein Augustiner Schnitt 0,3 l gratis zu
Deinen Ripperln

Donnerstag, ab 17.30 Uhr

Bier & Burger

Ein Augustiner Helles 0,5 l 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
(solange der Vorrat reicht)

Mo – Sa, 7.30 bis 10.00 Uhr

Schönbrunner Genussfrühstück

15,9

Frühstücksbuffet

Nur solange der Vorrat reicht.



VORSPEISEN „TAPAS STYLE“

*Wir servieren unsere Vorspeisen in Tapas-Größe.
Dies lädt besonders zum Durchprobieren und
Teilen ein.*

Carpaccio vom Ochsenfilet 7,5
Rucola + Jordan's Olivenöl + Balsamico di Modena +
Pinienkerne + Parmesan Grana Padano

Vitello Bavaria 7,5
Gekochter Kalbstafelspitz + Zupfsalat + Bavariasofje +
Käferbohnen + Kürbiskerne + Kürbiskernöl

Brezenknödel-Carpaccio 6,5
Brezenknödel + Zupfsalat + bayerische Gemüsevinaigrette
mit süßem Senf + Kirschtomaten + Radieserl

Gratinierter Ziegenkäse 6,9
Marinierte Kirschtomaten + Rucola + Walnuss

Kürbis-Carpaccio 6,5
Limetten-Kurkuma-Marinade + Süßkartoffel-Chutney +
Bärlauch-Chimichurri + Rucola

Hausgemachter Obazda 2,5

Kürbiskernaufstrich 2,5

Griebenschmalz 2,5
mit hausgemachten Röstzwiebeln

VORSPEISEN- KLASSIKER

Schönbrunner Dreierlei 8,9
Obazda + Griebenschmalz + Kürbiskernaufstrich +
Schönbrunner Brot-Mix

Carpaccio vom Ochsenfilet 13,9
Rucola + Jordan's Olivenöl + Balsamico di Modena +
Parmesan Grana Padano + Schönbrunner Brot-Mix

Schönbrunner Tapas für Zwei

**5 Tapas zum gemeinsamen
Teilen ab 2 Personen** 15,9

Carpaccio vom Ochsenfilet + Vitello
Bavaria + Kürbis-Carpaccio + Gratinierter
Ziegenkäse + Brezenknödel-Carpaccio +
Schönbrunner Brot-Mix

**8 Tapas zum gemeinsamen
Teilen ab 2 Personen** 19,9

Carpaccio vom Ochsenfilet + Vitello
Bavaria + Kürbis-Carpaccio + Gratinierter
Ziegenkäse + Brezenknödel-Carpaccio +
Hausgemachter Obazda + Kürbiskernauf-
strich + Griebenschmalz + Schönbrunner
Brot-Mix

Preis p. Person



SUPPEN

Ochsenkraftbrühe 6,9
Pfannkuchenstreifen + Gemüsewürfel +
Schnittlauch

Kürbiscremesuppe 7,9
mit steirischem Kernöl + BIO-Gartenkresse

BROTZEIT

**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

**Bayerischer
Wurstsalat** 10,5
Lyoner aus der hauseigenen
Metzgerei + Essiggurke +
rote Zwiebeln + eine Scheibe
Bauernbrot

**Schweizer
Wurstsalat** 11,5
Lyoner aus der hauseigenen
Metzgerei + Emmentaler +
Essiggurke + rote Zwiebeln +
eine Scheibe Bauernbrot

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

Unsere Ochsen beziehen wir von unserem eigenen Bauernhof „Muggenthal“ und ausgesuchten Partnerbetrieben. Hier wird Tierwohl groß geschrieben!

Ochsengulasch 21,9
glasiertes Wurzelgemüse + handgeschabte Eierspätzle + Selleriepüree

Geschmortes vom Ochsen 24,9
Ochsenbackerl + Naturjus + glasiertes Wurzelgemüse + Kartoffelpüree

Rinderroulade 24,9
gefüllt mit Speck und Zwiebeln + Naturjus + glasiertes Wurzelgemüse + Kartoffelpüree ..

Zwiebelrostbraten vom Tri-Tip 25,9
Tri-Tip vom Ochsen (nur rosa erhältlich) + Portweinjus + Röstzwiebeln + Selleriepüree + Wurzelgemüse + Kartoffelgratin

+ top dein Tri-Tip:
Surf & Turf mit 3 gebratenen Knoblauch-Garnelen..... 7,9

Nur von Montag bis Samstag.
Sonn- und Feiertags nicht erhältlich:

HANDGEMACHTE OX-BURGER

Classic Cheeseburger 15,5
180 g Ochsenfleisch + Brioche Bun + Cheddar + Bacon + Tomate + BBQ-Dip + rote Zwiebeln + grüner Salat

Holy Pastrami Burger 15,9
180 g Ochsenfleisch + Brioche Bun + BIO-Bergkäse + HOLY BEEF Pastrami + Tomate + BBQ-Dip + weiße Karamell-Zwiebeln + grüner Salat

Du wünschst Dir ein zweites Ochsen-Patty auf Deinem Burger?
+ für doppelten Genuss 7,5

+ wähle dazu Deine Beilage:
Pommes Frites 4,5
Schönbrunner Beilagensalat 4,9

+ wähle dazu Deinen Dip:
Develey-Tomatenketchup 0,9
Develey-Mayonnaise 0,9



Nur von Montag bis Samstag.
Sonn- und Feiertags nicht erhältlich.

HAND-GEMACHTE BURGER

Crispy Chicken Burger 15,9
180 g gebackenes Landhuhn + Brioche Bun + Honig-Senf-Dip + Jalapeños + Röstzwiebeln + Tomaten + grüner Salat

Herbst Deluxe **vegan** 14,5
180 g handgemachtes Kartoffel-Kürbis-Pflanzerl + veganer Bun + Mango-Chutney + BBQ-Dip + rote Zwiebeln + grüner Salat

+ wähle dazu Deine Beilage:
Pommes Frites 4,5
Schönbrunner Beilagensalat 4,9

+ wähle dazu Deinen Dip:
Develey-Tomatenketchup 0,9
Develey-Mayonnaise 0,9





UNSERE KLASSIKER

- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein*

16,5
- hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat + Zitronenschnitt +
Develey-Tomatenketchup
- Schönbrunner Schnitzel*

17,5
- gefüllt mit Schinken, Käse & süßem Senf +
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat + Zitronenschnitt +
Develey-Tomatenketchup.....
- Käsespätzle*

13,5
- handgeschabt in unserer Genussküche + Emmentaler +
BIO-Bergkäse + Röstzwiebeln
- Tiroler Kaspressknödel*

15,9
- glasiertes Wurzelgemüse + Selleriepüree + BIO-Bergkäse +
Butterbrösel + braune Butter.....
- Riesen-Currywurst*

11,5
- pikante Soße + Pommes Frites
- Schönbrunner Wirtshaus-Duett*

19,9
- Schweinefilet im Speckmantel + geschmorter Kalbstafel-
spitz + Rosmarin-Rahmsoße + glasiertes Marktgemüse +
Selleriepüree + handgeschabte Eierspätzle
- Wammerl-Krustenbraten*

16,5
- Augustiner Biersoße + Speck-Krautsalat + Reiberknödel +
Butterbrösel.....
- Spanferkel*

jeden Sonntag erhältlich

18,5
- Augustiner Biersoße + Speck-Krautsalat + Reiberknödel +
Butterbrösel.....



SALATE & BOWLS

- Schönbrunner Salatschüssel*

Zupfsalat + Radieserl + Edamame + Karotten + Kirschtomaten +
Kürbiskern-Balsamicodressing + Schönbrunner Brot-Mix

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

als **Backhendlsalat** mit gebackenem Hendl (auf Zimmer-
temperatur serviert) + hausgemachte Croûtons 17,5

als **Grüner Tiroler** mit handgemachten Spinat-Kaspressknödeln +
Kürbiskernöl + Kürbiskerne..... 16,5

als **Multi-Kulti** mit Granatapfelkernen +
fünf gebackenen Falafel **vegan** 15,5

als **Salat Gamba** mit 3 Stück Knoblauch-Garnelen +
sautierten Kirschtomaten 18,5

Bavaria Beluga Bowl

vegan 13,5

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

+ 5 Stück **Falafel** 4,9

+ 100 g **Lachsfilet** 6,9

+ 3 Stück **Knoblauch-Garnelen** 7,9
-
- 9



SÜSSES

Unsere Desserts sind zu 100 % hausgemacht!

Hausgemachter Topfenkaiserschmarrn 13,9

karamellisiert + geröstete Mandelblätter + Apfelmus

Lauwarmer Schokoladenkuchen 9,9

Callebaut-Kuvertüre + Sauerkirschen + Vanilleeis

Zweierlei Schokoladenmousse 7,9

100% aus belgischer Schokolade + Apfelragout

Tonkabohnen Crème Brûlée 7,9

nach original französischer Rezeptur



FÜR DIE KLEINEN

Portion Pommes mit Ketchup 5,9

Portion Spätzle mit Rahmsoße 5,9

Portion Reiberknödel 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-Krautsalat 4,9

Pommes Frites als Beilage 4,5

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

+ 5 Schönbrunner Tapas zum Teilen

Suppe

+ Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kernöl + BIO-Gartenkresse

Hauptspeise zur Wahl

+ Zwiebelrostbraten vom Tri-Tip

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

+ Bavaria Beluga Bowl Gamba

3 Stück Knoblauch-Garnelen + Chiemgauer BIO-Belugalinsen + Oberbayerischer BIO-Urreis + Süßkartoffel-Chutney + Brokkoli + Pak Choi + Edamame + Granatapfelkerne + fruchtige Thai-Marinade

+ Tiroler Kaspressknödel

glasiertes Wurzelgemüse + Selleriepüree + BIO-Bergkäse + Butterbrösel + braune Butter.....

Dessert

+ Tonkabohnen Crème Brûlée

nach original französischer Rezeptur.....

Preis p. Person als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) 55,9

Preis p. Person als 4-Gang-Menü 59,9



BIERE

Vom Fass

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

Flaschenbiere

Augustiner **Pils** 0,33l 4,2

Augustiner **Dunkel** 0,5l 4,7

Augustiner **Weißbier** 0,5l 4,7

Augustiner **Edelstoff** 0,5l 4,7

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

Erdinger **Weißbier Dunkel** 0,5l 4,7

Erdinger **Weißbier Leicht** 0,5l 4,7

Erdinger **Weißbier Alkoholfrei** 0,5l 4,7

Radler 0,5l 4,4

Cola-Weizen 0,5l 4,7

Russ'n 0,5l 4,7

APERITIF

Drivers Spritz alkoholfrei

hausgemachter Heidelbeersirup + Soda +
Maracujasaft + frische Limetten 0,2l 7,2

Aperol Spritz

4 cl Aperol + Prosecco + Soda +
frische Orangen 0,2l 8,2

Lillet Wild Berry

4 cl Lillet blanc + Russian Wildberry +
Himbeeren..... 0,2l 8,2

Sarti Spritz

4 cl Sarti Rosa + Prosecco + Soda +
frische Limetten 0,2l 8,2

ALKOHOLFREI

Wasser

Tafelwasser 0,5l 4,1

Adelholzener **still** 0,25l 3,1 0,75l 6,9

Adelholzener **spritzig** 0,25l 3,1 0,75l 6,9

Säfte

Schorle **Apfel** 0,2l 3,4 0,4l 4,7

Schorle **Johannisbeere** 0,2l 3,4 0,4l 4,7

Schorle **Maracuja** 0,2l 3,4 0,4l 4,7

Schorle **Rhabarber** 0,2l 3,4 0,4l 4,7

Schorle **Holunder** 0,2l 3,1 0,4l 4,4

Gwasch & Kracherl

Coca-Cola 0,2l 3,2 0,5l 4,6

Spezi 0,2l 3,2 0,5l 4,6

Zitronenlimo 0,2l 3,2 0,5l 4,6

Fanta 0,33l 3,9

Cola Zero 0,33l 3,9

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Heidelbeere-Limette 0,4l 5,9

Bergkräuter-Pfefferminze 0,4l 5,9



WEINSCHORLE

Weiß 0,2l 3,5 0,5l 7,2

Rot 0,2l 3,5 0,5l 7,2

OFFENE WEINE

Weiß

TONI's Cuvée

Weinhaus am Wigberg,
Rheinhessen 0,2l 7,2 0,75l 23,9

Riesling

Emil Bauer, Pfalz 0,2l 7,2 0,75l 23,9

Sauvignon Blanc

Emil Bauer, Pfalz 0,2l 7,2 0,75l 23,9

Rosé

Philipp's Rose

Philipp Kuhn, Pfalz 0,2l 8,2 0,75l 26,9

Rot

Blauer Zweigelt

Schmid, Niederösterreich 0,2l 7,2 0,75l 23,9

Cuvée Noir

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

KAFFEE

DINZLER Kaffee-Spezialitäten

Espresso 3,0

Espresso doppio 4,1

Espresso Macchiato 3,3

Tasse Kaffee 3,5

Cappuccino..... 4,1

Latte Macchiato..... 4,4

Tasse koffeinfreier Kaffee..... 3,5

Heiße Schokolade 4,1

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-Früchtetee, 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
- Ramazzotti 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



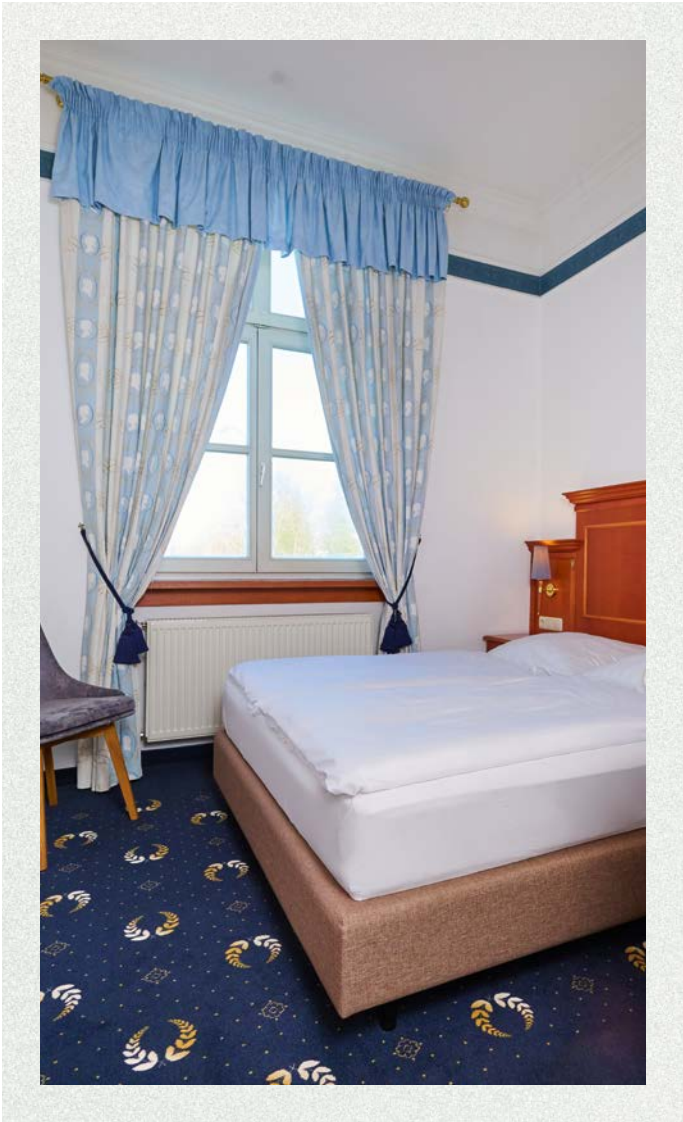
ÜBERNACHTEN

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.hotelschoenbrunn.de