



mit hausgemachten Saucen

Schnitzel *a.c.g* *** Jäger-Art *** **13,50 €**

mit Waldpilzen und Champignons in Rahmsauce

Schnitzel *a.c.g* *** Pepper *** **12,90 €**

Pfefferrahmsauce mit Portwein verfeinert

Schnitzel *a.c.g* *** Paprika *** **12,90 €**

*mit einer Paprika-Sahne-Sauce
verfeinert mit Creme Fraiche und Parmesan*

Schnitzel *a.c* *** Mexico *** **12,90 €**

*feurig scharfe Sauce
mit Paprika, Mais, Kidneybohnen, Pfeffer und Chilis*

Schnitzel *a.c* *** Zigeuner Art *** **12,90 €**

fruchtig, mit Paprika, Zwiebeln und Mais

Schnitzel *a.c* *** mallorquinische Art *** **14,20 €**

*mit Chorizo, roten Zwiebeln, Knoblauch,
Tomate und Basilikum, in Olivenöl gebraten*



gefüllt und überbacken

Schnitzel a,c,g,2 *** Cordon Bleu *** **13,90 €**

gefüllt mit Kochschinken und würzigem Bergkäse

Schnitzel a,c,d,2 *** Fjord *** **14,20 €**

gefüllt mit norwegischem Räucherlachs
und Frischkäse

Schnitzel a,c,g *** de Chef *** **12,90 €**

mit Tomate, Champignons, Lauch
und Käse überbacken

Schnitzel a,c,g *** Tessiner Art *** **12,90 €**

mit Tomate, Kräuter der Provence,
Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken

Schnitzel a,c,g,i *** (N)ostalgie *** **13,90 €**

belegt mit Würzfleisch und Emmentaler überbacken

Schnitzel a,c,g,2 *** Akropolis *** **13,90 €**

belegt mit hausgemachtem Tzatziki und
Salatgurke, mit Käse überbacken

Schnitzel a,c,g,2 *** Hawaii *** **12,90 €**

belegt mit Kochschinken und Ananas, überbacken



.... und die gibt es auch noch....

Schnitzel a,c,2 *** Best Western *** **14,20 €**

*mit Bacon, gebackenen Zwiebelringen
und 2 verschiedenen Barbecue-Saucen*

Schnitzel a,c,2 *** Holsteiner Art *** **12,90 €**

mit gebratenem Speck und Spiegelei

Schnitzel a,c *** Champignon*** **12,90 €**

mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln

Schnitzel a,c *** Wiener Art *** **10,80 €**



für die Kleinen

Schnitzel *** Pumuckl *** **4,50 €**

*kleines Schnitzel mit Sauce und Beilage
nach Wahl*

Auch noch wichtig

Zu allen Schnitzeln servieren wir einen kleinen Salatteller

Welche Beilage darf es sein ?!

Bratkartoffeln

frische Pommes Frites

Kroketten hausgemachte Rösti-Taler

Bei unseren Schnitzeln handelt es sich um Schweinefleisch aus der Oberschale ca. 160gr.

Auf Wunsch erhalten Sie alle Gerichte als Putenschnitzel Aufpreis: 1,50€

Schnitzel in XL Größe ca. 240gr.

Aufpreis 5,00€

Sie leiden an einer Allergie, bitte sprechen Sie uns gerne an

- a glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen
g Milch/Sahne einschl. Laktose h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesam l Weichtiere
2 Konservierungsstoffe 3 Geschmacksverstärker 8 Antioxidationsmittel

Die Geschichte des Schnitzels

Bis 1514 wurden Schnitzel mit echtem Gold „paniert“.

Die Vorläufer des panierten Schnitzels lassen sich bis in das neunte Jahrhundert n. Chr. zurückverfolgen. An der Tafel des oströmischen Kaisers Basileus in Byzanz wurden besonders wertvolle Fleischstücke mit Blattgold überzogen. Auf diese Weise reichte man dem Kaiser zur Ehrerbietung „goldenes Fleisch“. Später übernahmen Adelige und Reiche diese Prunkgeste, bis sie schließlich 1514 verboten wurde. Weil Gold jedoch schon immer teuer und begehrt war, haben findige Bürger das Blattgold durch eine goldgelbe Hülle aus Semmelbröseln ersetzt.

Die Araber brachten das Schnitzel nach Italien.

Dieser Brauch verbreitete sich schnell durch byzantische Juden, arabischen Händlern und anderen Kulturträgern nach Nordafrika, Südeuropa und langsam weiter bis in den Norden. Besonders im reichen Mailand zeugte diese Art der Speisenzubereitung vom hohen Ansehen der Gastgeber.

Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde diese Mailänder Spezialität, das „Cotoletta Milanese“ nach Wien gebracht, angeblich vom legendären Feldherrn und Feinschmecker Radetzky. Dort avancierte es schnell zum festen Bestandteil der bäuerlichen Hochzeitsküche. Interessanterweise wurde das panierte Schnitzel in Österreich zunächst als Zwischenmahlzeit und als Mitternachtsspeise populär. Erst nach 1900 tauchte der Begriff „Wiener Schnitzel“ erstmals in der Kochliteratur auf.

Vom slowakischen Militär stammt die Methode, das Schnitzel schön dünn auseinander zu klopfen. Weil Fleisch dort Mangelware war, wurde es möglichst breit und dünn geklopft, damit jeder Soldat wenigstens ein Stückchen abbekommen konnte.

Was macht die Zitrone auf dem Schnitzel?

Auch die Sitte, einen Zitronenschnitt auf das Schnitzel zu legen, stammt aus dieser entbehnungsreichen Zeit. Da man damals noch keine Kühlschränke kannte, half die Zitrone, den Geschmack von ranzigem Fett und leicht verdorbenem Fleisch zu überdecken. Später blieb dieser Brauch erhalten, weil der frische Zitronensaft das Backfett bekömmlicher und leichter verdaulich macht – und weil es gut schmeckt.