



## **Klassiker**

**Schnitzel \* Wiener Art \*** **10,50 €**

*mit Zitrone und Sardellenfilet*

**Schnitzel \* Jäger-Art \*** **12,90 €**

*mit gemischten Pilzen in Rahmsauce*

**Schnitzel \* Cordon Bleu \*** **12,90 €**

*gefüllt mit Kochschinken und Käse*

**Schnitzel \* Hawaii \*** **12,90 €**

*belegt mit Kochschinken und Ananas, überbacken*

**Schnitzel \* Zigeuner Art \*** **12,90 €**

*mit Paprika, Zwiebeln und Mais*

**Schnitzel \* Holsteiner Art \*** **12,50 €**

*mit Speck und Spiegelei*



## **Schnitzel des Hauses**

**Schnitzel \* Champignon\*** **12,50 €**

*mit frischen Champignons und Zwiebeln*

**Schnitzel \* Pepper \*** **12,90 €**

*mit einer Pfefferrahmsauce (mit Portwein verfeinert)*

**Schnitzel \* de Chef \*** **12,90 €**

*mit Tomate, Champignons, Lauch  
und Käse überbacken*

**Schnitzel \* Paprika \*** **11,70 €**

*mit einer Paprika-Sahne-Sauce*

## **weit gereist- und sooo lecker**

**Schnitzel \* Mexico \*** **12,90 €**

*mit einer feurig scharfen Sauce  
( Paprika, Mais, Kidneybohnen, Pfeffer und Chilis )*



**Schnitzel \* Best Western \*** **13,50 €**

*mit Bacon, gebackenen Zwiebelringen  
und Barbecue-Sauce*

**Schnitzel \* Schweizer Art \*** **12,90 €**

*belegt mit Kochschinken und Tomate  
überbacken mit Emmentaler*

**Schnitzel \* Madras \*** **11,70 €**

*mit einer Pfirsich-Curry Sauce*

**Schnitzel \* Italiano \*** **12,90 €**

*mit Tomate und Mozzarella überbacken*

**Schnitzel \* Cordoba \*** **11,90 €**

*mit einer Schinken-Sahne-Sauce*

**Schnitzel \* Tessiner Art \*** **12,90 €**

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



## **für Kenner und Mutige**

**Schnitzel \* (N)ostalgie \*** **13,50 €**

*belegt mit Würzfleisch und Käse überbacken*

**Bauernschnitzel** **12,90 €**

*gefüllt mit Paprika, Gewürzgurke, Zwiebeln und Fleischbrät*

**Schnitzel \* Thunfisch \*** **12,40 €**

*gefüllt mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Knoblauch*

**Schnitzel \* mallorquinische Art \*** **13,90 €**

*belegt mit Chorizo, rote Zwiebeln, Knoblauch,  
Tomate und Basilikum in Olivenöl*

**Schnitzel \* Florentiner Art \*** **13,50 €**

*gefüllt mit Hirtenkäse und mit Blattspinat belegt*



## **für die Kleinen**

**Schnitzel \* Pumuckl \* 4,50 €**

*kleines Schnitzel mit Sauce und Beilage  
nach Wahl*

## **Schnitzel für 2**

**XXL Schnitzel \* Vier-Jahreszeiten \* 27,80 €**

*Grosses Schnitzel mit 4 verschiedenen  
Saucen nach Wahl*

## **Schnitzel – Snacks**

**Schnitzel – Salat 8,80 €**

*Schweineschnitzelstreifen auf frischen Blattsalaten  
der Saison, mit Tomatenscheiben und Hausdressing*

**Schnitzel Burger 4,90 €**

*warmes Brötchen belegt mit einem kleinen Schnitzel,  
gebratenem Speck, Tomate, Gewürzgurke und Mayo*



## **Vegetarisch**

### **Tofu – Variationen**

nach Schnitzel-Art **11,50 €**

mit einer Sauce Ihrer Wahl

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

Auf Wunsch erhalten Sie alle Gerichte als Putenschnitzel **Aufpreis: 1,00€**

**Schnitzel in XL Größe**

**Aufpreis 5,00€**

Zu allen Schnitzeln servieren wir einen kleinen Salatteller, Ihre Beilage wählen Sie bitte selbst:

Bratkartoffeln    frische Pommes Frites

Kroketten    hausgemachte Rösti-Taler

# 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 entbehrungsreichen 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.



Passwort: hotann24576



Zahlung ist ab einem Verzehr von 20,00€



Zahlung ist ab einem Verzehr von 50,00€  
kostenfrei möglich.

Bei einer Zahlung unter dem Mindestverzehr  
berechnen wir eine Gebührenbeteiligung in Höhe  
von 5,00€