

Geschichte und Herkunft des Wiener Schnitzels

Es gibt viele Mythen und Thesen über die Herkunft des Wiener Schnitzels - eine (nicht belegte) Hypothese ist folgende:

Die Barockzeit war jene Zeit des Scheins und des Täuschens, darin findet man den Ursprung des Verhüllens von Speisen, denn 1514 besannen sich die Köche des byzantinischen Brauches, Fleisch im "güldenen Bröselkleid" schimmern zu lassen d.h. besonders kostbare Fleischstücke wurden mit Blattgold überzogen.

Eine Prunkgeste, die bald auch vom wohlhabenden Bürgertum übernommen wurde. Nur hüllte man das zarte Fleisch nicht in teures Blattgold, sondern in eine goldfarbene Panade, die von findigen Köchen als Ersatz erfunden wurde.

Der österreichische Feldmarschall von Radetzky, brachte das Rezept aus Italien mit nach Hause.

Aber erst die Weiterentwicklung aus der Kalbsnuss, fingerdicke Scheiben zu schneiden, in Mehl, Brösel und Ei zu wenden und im Fett schwimmend auszubacken, machte das Gericht so typisch, dass es ab 1900 seinen Namen bekam: Wiener Schnitzel

Familie Jaeger
Schwarzenberger Hof
~ Dümmlinghausen ~

Schnitzeljagd in Dümmlinghausen

Schwarzenberger Hof in Dümmlinghausen
Hagener Straße 39 | 51645 Gummersbach

☎: 02261-5 30 98 | 📠: 02261-58226

✉: info@schwarzenberger-hof.de | 🌐: www.schwarzenberger-hof.de

**Schnitzelwochen
bis 12. Februar 2013**

Jaeger's Schnitzerei

€

Flug-Schnitzel (von der Pute)

in Mandelpanade mit Orangen-Hollandaise,
Kroketten und Salat

15,90

Pfeffer-Schnitzel

mit hausgener dunkler Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat

16,40

Jaeger's-Jägerschnitzel

mit frischen gebratenen Pilzen, Bratensauce,
Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat

14,80

Sahne-Schnitzel

mit Sauce aus Sahne, Zwiebeln, Champignons und Speck,
dazu Bratkartoffeln und Salat

14,80

Der Klassiker

Schnitzel mit Pommes frites und Salat

10,90

aus aller Welt Länder-Schnitzel

€

Kanada

Holzfaller-Schnitzel mit Schmorzwiebeln und Knusperspeck,
Bratkartoffeln und Salat

16,40

Frankreich

Schnitzel „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt
dazu Pommes frites und Salat

15,20

Hellas

Schnitzel mit Feta überbacken dazu Pommes frites
und ein Tomaten-Gurken-Oregano-Salat

15,50

Asien (von der Pute)

Schnitzel mit würziger Soja-Knoblauch-Ingwersauce
auf feinen Gemüsestreifen und Reis

15,90

Italien

Schnitzel mit Mozzarella gratiniert
dazu Tomatensauce, Cappellini und Rucolasalat

15,50

Ungarn

mit Paprika-Tomatensauce, Pommes frites und Salat

14,50

vom Kalb Original-Schnitzel

€

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Originalgarnitur (Sardelle+Kapern),
Pommes frites und Salat

18,90

Saltimbocca

Kalbsschnitzel natur gebraten - gefüllt mit Parmaschinken
und Salbei an Rahmsauce, Brokkoli und Reis

21,50

Piccata milanese

Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Panade mit Tomatensauce,
Cappellini (dünne Spaghetti) und Ruccolasalat

20,90



Christians Empfehlung

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

Speziell veredelte Gerstenmalze verleihen
ihm ein einzigartiges feines Malzaroma.

Mit dem spritzig-eleganten Charakter
lässt es sich gut trinken und ist nicht zu schwer.

0,2L 1,80€ | 0,3L 2,40€

Probierschluck 0,1L 1,10-€