

Systemgastronomie neu interpretiert.



Im Leipziger Westen in der Lützner Str. 11 befindet sich das Goetzhaus. Es ist eines der letzten Zeugnisse der ehemals dörflichen Besiedlung von Lindenau und gehört zu den wenigen erhaltenen Biedermeierhäusern der vorgründerzeitlichen Epoche (1823). Der herausragende Denkmalwert ergibt sich durch das Leben und Schaffen von "Turnvater" Dr. Ferdinand Goetz (24.05.1826-13.10.1915). Das Gebäude wurde vollständig restauriert und verfügt über eine kleine Parkanlage mit Parkplatz.

Hier ist das SCHNIZZ seit 2015 zu Hause und verwöhnt seine Gäste mit 14 Schnitzelvarianten von Schwein, Pute oder Kalb. Schnelle Starter, frische Salate und sündige Desserts runden das Angebot ab.

Die **Besonderheit** ist die **Bestellung und Zahlung am Tresen**. Gebracht wird das zart knusprige Schnitzelerlebnis nach etwa 10min am Platz.

Frischegarantie wird hier groß geschrieben, da jedes einzelne **Schnitzel selbst verarbeitet und frisch in der Pfanne à la carte gebraten** und angerichtet wird. Qualitätsfleisch, was man schmeckt. Verblüfft sind Gäste immer wieder von der **vegetarischen Variante**, da diese einem saftig zarten Putenschnitzel sehr Nahe kommt. Hergestellt wird das Veggi-Schnitzel aus Milch, Ei, Weizen und Hafer.

In Leipzig-West bietet SCHNIZZ sogar einen Lieferdienst an. Allerdings wurden die Öffnungszeiten coronabedingt eingekürzt auf derzeit 11-21 Uhr.

Die Vision von SCHNIZZ ist es ein beliebtes Restaurant und Ausflugsziel für alle Generationen zu sein mit dem Ziel ausnahmlos schnell glücklich satt zu werden.

SCHNIZZ Leipzig
Lützner Straße 11, 04177
0341 - 92605044 | schnizz.de

Restaurant stellt Weichen für die Zukunft und treibt Frischekonzept voran.

Seit März 2020 konnten die bisherigen schwarzen Plastikverpackungen auf neue kompostierbare BIO-Verpackungen umgestellt werden. Dem vorausgegangen waren mehrere Jahre Entwicklung mit unterschiedlichen Herstellern.

"Leider gab es bis dato keine umweltschonenden Verpackungen in unserer benötigten Größe, die sowohl regional hergestellt werden als auch noch bezahlbar sind." erinnert sich Patrick Knust (Inhaber SCHNIZZ Leipzig) und verkündet freudig: "Schlussendlich hat RAGALLER in Magdeburg uns bis zum Schluss unterstützt und die Umsetzung finanziell ermöglicht. Inzwischen erhalten wir hierfür täglich Anerkennung von Gästen, dafür bin ich sehr dankbar."



Die neue BIO-Verpackung aus eigener Entwicklung.

Ein weiterer großer Schritt ist der neue Onlineshop "schnitzel.de". Mit nur einem Klick gelangt man zur Schnitzelauswahl und kann intuitiv, schnell und einfach seine Bestellung aufgeben. Auch hier wurde lange nach einer professionellen Agentur mit langjähriger Erfahrung gesucht um Sicherheit und Zuverlässigkeit zu erhalten. Gemeinsam mit der Agentur Frischergehrt.net und der Sächsischen Aufbaubank wurde das Projekt umgesetzt. Ein besonderer Dank gilt auch allen teilnehmenden Gästen, die den Shop mit nützlichen Tipps und Hinweisen mitgestaltet haben.

Foto SCHNIZZ im Goetz-Haus



Mehr Spaß für Kinder!



Um kleine Gäste im SCHNIZZ zu begeistern gibt es ab sofort das **HÄPPCHEN MENÜ**:

- M für Mahlzeit
- E für Erfrischung
- N für Nachtisch
- Ü für Überraschung

Zuerst wählt sich das Kind eines von drei Kindergerichten aus. Dazu erhält man ein Softgetränk und einen kleinen Nachtisch. Zur Belohnung gibt es eine tolle Überraschung aus der Vitrine.



Schnitzelfan



Kleiner Italiener



Gärtnersteller