

Restaurant Schnizz



Vielen Dank für 10 Jahre Schnizz!

Schnell, lecker und sogar mit Lieferservice, dafür stehen die Dresdner Schnizz-Restaurants. 2017 feiert das Schnizz inzwischen sein 10-jähriges Jubiläum. Zahlreiche Optimierungen konnten inzwischen umgesetzt werden um jeden Gast ein bestmöglichstes Schnizzelerlebnis zu garantieren.

14 Schnitzelvariationen vom Schwein, Kalb oder der Pute, knackige Salate und sündige Desserts - das systemorientierte Schnizzrestaurant setzt auf garantierte Frische durch eigene Herstellung und guten Geschmack. Den können alle Gäste

im Restaurant auf der Kesselsdorfer oder Blochmannstraße genießen. Die Räume sind hell und praktisch eingerichtet. Schließlich liegt im Schnizz der Fokus auf den Tellern. Die werden von den unterschiedlichsten Schnitzelvariationen gekrönt und das in reichlicher Form. Als Lockangebot gibt es nach wie vor das Mittagsschnitzel für 4,95 von Mo-Fr zwischen 11-14Uhr (außer feiertags) oder den Gratis Begrüßungssekt für Geburtstagsrunden.

Wer's intimer haben möchte, der lässt sich sein Schnitzel nach Hause liefern oder holt es sich ab. Einfach auswählen, anrufen oder unter schnitzel.de online bestellen und los geht's.

Übrigens: Dresdner Schnizz-Mitarbeiter waren von diesem Konzept so begeistert, dass sie in Leipzig und Magdeburg ihr eigenes Schnizz-Restaurant führen. Jetzt werden für die Standorte Chemnitz und Halle junge, hungrige Unternehmer gesucht. Unter dem Motto „Kommen, schauen, probieren“ können sie sich wahlweise als Mitarbeiter bewerben oder als Leiter eines Schnizz-Restaurants. Kontakt-Mail: dresden@schnizz.de

Schnitzel „Caprese“

Zutaten für 2 Personen: 400g parierte Oberschale vom Schwein, Eier, Mehl, Milch, Küchensahne, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel, Pflanzenöl, Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto

Zubereitung: Fleisch vorsichtig von eventuellen Sehnen und Fett befreien (parieren). Zwei Stücke zu je 200 g quer zur Faser schneiden und vorsichtig auf etwa 6mm gleichmäßig plattieren. Schnitzel unter fließendem kalten Wasser abspülen und trocken tupfen. Jetzt das Fleisch durch die Panade aus Eier, Mehl, Milch, Küchensahne, Salz und Pfeffer tauchen und unter festem Andrücken in der Semmelbrösel wenden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen, die Schnitzel goldbraun braten, anschließend abtupfen und kurz ruhen lassen.

Tomate und Mozzarella waschen, in Scheiben schneiden und auf dem Schnitzel anrichten und mit etwas Pesto napieren, im Ofen mit Oberhitze kurz überbacken. Auf dem Teller anrichten und mit reichlich Basilikum garnieren.



Reichliche Portionen, freundlich serviert: Restaurantfachfrau Cyntia Riewoloff sorgt dafür, dass alle Gaumenfreuden schnell zum Gast kommen.



Er hat alle Hände voll zu tun: Piet Schubert vom Lieferservice.



Klein und wendig: Diese Flitzer bringen die Schnizz-Schnitzel direkt ins Haus.

