

# 8 Gebote des Schnitzels

1. Mit viel Schwung geklopft, maximal 4 mm dick, sonst wird es kein Schnitzel sondern ein paniertes Steak
2. Beidseitig mit geheimer Würzmischung gewürzt (Salz, Pfeffer, Paprika und Curry)
3. Ein Hauch von feinstem Weizenmehl!  
Das Mehl dient nicht dazu das Ei am Fleisch kleben zu lassen; diese ist ein weitläufiger Irrglaube! Vielmehr hat das Mehl die Funktion, die Panade vom Fleisch zu trennen. Die Panade muss nach dem Braten schön knusprig, wellig und lose das Fleisch umhüllen.
4. Zärtlich durch reines Vollei gezogen ohne Zusatz von Starkochmanieren (Sahne, Milch oder andere exotische Zugaben)
5. Mit Semmelbrösel paniert, aus altbackenen (2-3 Tage alten) Remstaler Semmeln.
6. Trocken und fettfrei servieren. Nach dem Braten auf Küchenkrepp trockenlegen! Es sollte so fettfrei und trocken sein, dass sich Mutti auch mit weißer Stoffhose darauf setzten könnte, ohne Flecken zu bekommen.
7. Original Wiener Garnitur.  
Der Geschichte nach eine Zitronenscheibe mit Kapern und Sardellen, aber nicht alles was original ist, muss man übernehmen.  
Bei uns gibt's eine Orangenscheibe mit Wildpreiselbeeren dazu und einen Zitronenschnitz.
8. Besuchen Sie immer wieder gerne den RemsBesen.

Dies sind unsere Gebote, nach denen wir unsere Schnitzel zubereiten. Möchten Sie ihr Schnitzel anders serviert, sprechen Sie unser Servicepersonal einfach darauf an. Wir machen fast alle Wünsche möglich.



## SCHNITZEL Wochen im Remsbesen



# Schnitzel vom Schwein

*Schnitzel „Wiener Art“*

Paniertes Schweineschnitzel  
€ 12,80

*Rahmschnitzel*

Naturschnitzel vom Grill mit Rahmsauce  
€ 12,80

*Schnitzel „Förster Art“*

Paniertes Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce  
€ 14,80

*Paprikaschnitzel*

Naturschnitzel mit Paprika-Zwiebelsauce  
€ 13,80

*Schnitzel „RemsBesen-Art“*

Naturschnitzel vom Grill  
auf hausgemachten Kässpätzlen  
an Rahmsauce mit Röstzwiebeln  
€ 15,80

*„Winterbacher“ Schnitzel*

Paniertes Schnitzel an würziger Specksauce  
€ 13,80

*Hamburger Schnitzel*

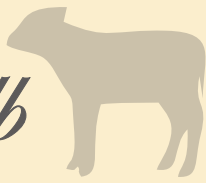
Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei  
€ 14,80

*Schnitzel „pikant“*

Paniertes Schnitzel an  
feurig-scharfer Paprikasauce  
€ 13,80



# Vom Kalb



*Original Wiener Schnitzel*

Paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren  
€ 17,80

*„Cordon Bleu“*

Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt  
€ 18,20

*Kalbsrahmschnitzel*

natur gebraten mit Rahmsauce  
€ 17,80

# Von der Pute

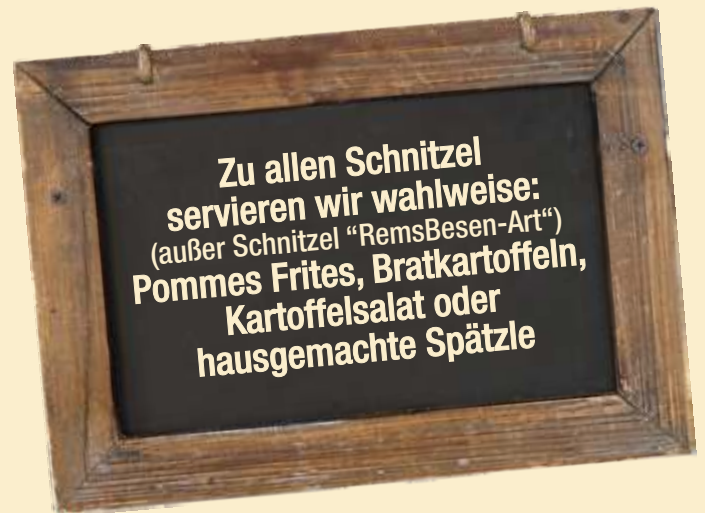


*Schnitzel „Wiener Art“*

Paniertes Putenschnitzel  
€ 12,80

*Putenrahmschnitzel*

natur gebraten, mit Rahmsauce  
€ 12,80



Zu allen Schnitzel  
servieren wir wahlweise:  
(außer Schnitzel „RemsBesen-Art“)  
Pommes Frites, Bratkartoffeln,  
Kartoffelsalat oder  
hausgemachte Spätzle

# Dessert

*Ofenschlupfer*

mit Vanillesauce  
€ 5,50

*Gebröselte Marillenkugeln*

mit Vanillesauce  
€ 6,50