

Tagesanzeiger

Das beste Wiener Schnitzel

Daniel Böniger
Redaktor Kultur
[@tagesanzeiger](#)

23.05.2016

Teilen 103

Tweet

Mail 4

Kommentare 7

Feedback

Tragen Sie mit
[Hinweisen](#) zu diesem
Artikel bei oder melden
Sie uns [Fehler](#).

Fürs «Winner-Schnitzel» wurden noch weitere Restaurants nominiert: Der Aarhof in Olten gehört dazu, die Walliser Kanne in Basel, und mit dem La Pignatta in Arogno ist sogar ein Tessiner Lokal mit von der Partie. Gleich zweimal genannt wurde der Gasthof im Tempel in Thun-Allmendingen, offenbar zu einem Golfplatz gehörig. Zweimal empfohlen hat man auch das Lokal Zum Goldenen Kopf in Bülach, das ich für diese Zeilen besucht habe. Dass das Lokal mit seiner wirt zusammengewürfelten Einrichtung aus Glas, Holz, Leder und Metall nicht unbedingt überzeugt, soll nicht erschrecken – dass gute Innenarchitektur keine Voraussetzung für ein gutes Wiener Schnitzel ist, haben wir ja im Amadeus in Schlieren schon festgestellt.

Aus der Küche hören wir ein Klopfen. Gemeinhin ein gutes Zeichen, wenn man ein Gasthaus wegen der panierten Spezialität besucht – sie wird offenbar à la minute zubereitet. Kommen wir also gleich auf das Kalbfleisch im Panadenmantel zu sprechen: Es kommt wunderbar gebräunt auf den Teller, «chrooset» bis zuletzt, ist perfekt gewellt und zweieinhalb Hände gross. Bezüglich letzterem ist es in unserer heute zu Ende gehenden, vierteiligen Serie Durchschnitt. Doch so gut uns die schön herbe Preiselbeersauce schmeckt, die in Österreich bestellt und leider extra verrechnet wird – der Kartoffelsalat ist ein wenig gar salzig geraten.

Articolo completo: <http://bit.ly/1TJmsGS>



BY



Rita & Oliver
HOME