

Die Top 10 der besten Schnitzel-Lokale in Dresden

1. Hommel's Gasthaus, Zschieeren **24,0 %**
2. Augustiner an der Frauenkirche, Altstadt **17,0 %**
3. Sankt Pauli, Hechtviertel **11,6 %**
3. Schnizz, Pirnaische Vorstadt und Gompitz **11,6 %**
4. Hofzwanzig, Laubegast **10,0 %**
5. Zum Schießhaus, Musikerviertel **8,6 %**
6. Schillergarten, Blasewitz **5,1 %**
7. Carolaschlösschen, Großer Garten **4,7 %**
8. Caroussel Nouvelle, Barockviertel **3,8 %**
9. Opera Bar & Dining, Altstadt **3,6 %**

Platz 3: Schnizz in der Pirnaischen Vorstadt

Überraschung – es gibt sogar zwei dritte Plätze, denn zwei Lokale haben exakt die gleiche Stimmzahl erhalten. Auch die Schnitzel vom Schnizz goutierten die User. Mit der Systemgastronomie schafft es eine kostengünstigere Variante unter die Top 3.

Im Jahr 2007 ging Gründer Udo Thier mit dem Schnizz in der Kesselsdorfer Straße in Dresden an den Start. Inzwischen gibt es auch weitere in Chemnitz, Leipzig und Magdeburg. „Wir haben uns auf Schnitzel spezialisiert und die Vorgehensweise optimiert“, so der Schnizz-Gründer. Das Lokal geht auf Masse und Selbstbedienung, um die Preise zu halten. Die Gerichte sind ab 10,95 Euro zu haben.



Im Schnizz gibt es 14 verschiedene Schnitzel-Varianten. Thomas Horvath, Objektbetreuer der Kette (l.) und Michael Jandt, Betriebsleiter der Filiale in der Blochmannstraße, schaffen es mit den kostengünstigeren Varianten auf Platz 3. Quelle: Christian Juppe

Der Name Schnizz ist bis heute Programm: Insgesamt 14 Schnitzel-Variationen stehen auf der Speisekarte – ob klassisch, ausgefallen mit Ananas und Käse oder ostalgisch mit Würzfleisch überbacken. Der Kunde hat die Auswahl zwischen Schwein, Pute, Kalb oder vegetarisch.

Das Grundrezept wird aber auch im Schnizz gehütet wie ein Schatz. „Das ist so geheim, das steht nicht mal im Handbuch der Mitarbeiter“, sagt Thier.



Ein DDR-Klassiker: Schnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, hier mit gedrehten Pommes als Beilage. Das Schnitzel „au four“ ist ein Publikumsliedling. Quelle: Christian Juppe

Durchschnittlich wiegen die Schnitzel 165 Gramm. Für den Bärenhunger sind sie aber auch doppelt so groß oder für kleine Gäste oder Senioren in halber Portion bestellbar. Die Beilagen können nach dem Lego-Prinzip kombiniert werden, wie es dem Gast am besten schmeckt. Bratkartoffeln, Kroketten oder Spaghetti stehen beispielsweise zur Auswahl.

Schnizz, Blochmannstraße 24 sowie Kesselsdorfer Straße 312, Öffnungszeiten: täglich von 11 bis 21 Uhr