Es ist ausgebacken: Falstaff wÃ ¤hlt die beliebtesten Wiener-Schnitzel-Lokale des Landes â€“ BILD

ID: LCG21315 | 31.08.2021 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Es gilt als das Nationalgericht Österreichs und wurde laut einer Umfrage während der Covid-19-Lockdowns am meisten vermisst: Das Wiener Schnitzel. Das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle hat mittels Community-Voting mit rund 25.000 Stimmen die beliebtesten Wiener Schnitzel-Lokale des Landes gekürt.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Wien (LCG) – Das Wiener Schnitzel ist ein absoluter Klassiker der Wiener Küche und des Österreichers liebstes Sonntagsessen. Traditionell wird es aus Kalbfleisch gebacken, das mit Abstand am häufigsten genossene Gericht ist jedoch das Schweinsschnitzel nach Wiener Art. Das perfekte Wiener Schnitzel zu backen, ist eine eigene Philosophie. Neben der guten Qualität des Fleisches sind auch Ei, Mehl, Brösel und die richtige Temperatur des Butterschmalzes beim Soufflieren wichtig. Nur ein goldbrauens Schnitzel in welliger, lockerer Panade ist ein echtes Wiener Schnitzel.

Im Online-Voting mit rund 25.000 Stimmen der Falstaff-Community wurden aus den jeweils zehn Meistgenannten der Nomierungsphase zwei Wochen lang die Top Ten der beliebtesten Schnitzel-Lokale Österreichs ermittelt. Nun stehen die Sieger in den neun Bundesländern fest.

> „Das Wiener Schnitzel steht für traditionelle österreichische Küche und erfreut sich seit jeher größter Beliebtheit bei Herrn und Frau Österreicher, egal ob im Restaurant oder sonntags am Familientisch“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** . Er ergänzt: „Obwohl das Gericht auf den ersten Blick so simpel erscheint, ist es doch eine große Herausfoderung, das perfekte Wiener Schnitzel zu backen. Mit dem Falstaff-Voting können sich Schnitzelliebhaber einen österreichweiten Überblick verschaffen, wo die favorisierten Schnitzelbäcker des Landes zu finden sind.“

Mit 1.042 Stimmen hat das Restaurant „Figlmüller“ die meisten Stimmen österreichweit bekommen.

Die beliebtesten Wiener Schnitzel-Lokale 2021

Die Sieger in Wien

1. Figlmüller, 1010 Wien
2. Meissl & Schadn, 1010 Wien
3. Alt Wiener Gaststätte beim Czaak, 1010 Wien

Die Sieger im Burgenland

1. Schnitzelwirt Peck, Pamhagen
2. Gasthaus zur Dankbarkeit, Podersdorf
3. Gasthaus Rausch, Jois

Die Sieger in Niederösterreich

1. Babenbergerhof, Ybbs
2. Wirtshaus Schützenwirt, Langau
3. Vinzenz Pauli, St. Pölten

Die Sieger in Oberösterreich

1. Josef, Linz
2. Liebhaberei, Linz
3. Wirtshaus in der Alten Post, Strobl

Die Sieger in Salzburg

1. Döllerers Wirtshaus, Golling
2. Meissl & Schadn, Salzburg
3. Gasthaus Hinterbrühl, Salzburg

Die Sieger in der Steiermark

1. Steirereck am Pogusch, Pogusch
2. Breitenfelderhof zur Riegersburg, Breitenfeld an der Rittschein
3. Haberl & Fink, Walkersdorf

Die Sieger in Kärnten

1. Der Tschebull, Egg am Faaker See
2. Josef, Villach
3. Zocklwirt, Pörtschach

Die Sieger in Tirol

1. Gasthof Wilder Mann, Lans
2. Jodelbühl, Jochberg
3. Gasthof Kreuz, Rieden

Die Sieger in Vorarlberg

1. Gasthaus Traube, Egg
2. Gasthof Post, Lech
3. Der Löwen, Bludenz

Das gesamte Voting mit den beliebtesten Schnitzel-Lokalen des Landes lesen Sie auf falstaff.com .

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein-und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat rund 800.000 Besuche und rund 2,5 Millionen Seitenaufrufe laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 113.000 Weine mit Bewertungen, 15.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.000 Cafés, die besten Wein-und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit rund 140.000 Facebook-Freunden sowie 90.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf falstaff.com

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)