

## Schnitzel-Schock in Berlin: 36 Euro für ein Stück Himmel!

Erleben Sie das berühmte Berghain in Berlin, wo Kemal Üres und Tim Armann das legendäre Schnitzel im Borchardt testen.



Das **Borchardt** in Berlin-Mitte bleibt ein Hotspot für Gourmets und Promis! Vor Kurzem besuchte der renommierte Gastro-Experte Kemal Üres gemeinsam mit Food-Creator Tim Armann das Restaurant und war sofort von der stilvollen Einrichtung begeistert. Besonders das berühmte Schnitzel, bekannt für seine knusprige und nicht zu fette Zubereitung, hinterließ einen bleibenden Eindruck. Üres lobte sowohl den hervorragenden Service als auch die ansprechende Atmosphäre und nahm sogar einen Rest des 36 Euro teuren Schnitzels mit nach Hause. Während einige Fans diese Preisklasse für gerechtfertigt hielten, äußerten andere Bedenken und fragten sich, ob man für ein einzelnes Gericht wirklich so tief ins Portemonnaie greifen müsse.

# Die Schnitzel-Kultur Berlins

Die berühmte Schnitzel-Tradition zieht sich durch viele Berliner Restaurants. Neben dem Borchardt gilt das **Gasthaus Alt Wien** als exzellente Wahl, wo saftiges Wiener Schnitzel in einem stilvollen, holländisch eingerichteten Ambiente serviert wird. Für die Schnitzel-Liebhaber, die es XXL mögen, ist „Felix Austria“, bekannt für seine riesigen Portionen, ein Muss. Hier erwartet die Gäste ein Schnitzel, das die Größe ihres Gesichts hat!

Für gehobene Ansprüche empfiehlt sich „Jolesch“, wo nicht nur das hervorragende Schnitzel, sondern auch eine erlesene Auswahl an österreichischen Weinen geboten wird. Für etwas kreativeren Genuss sorgt „Schnitzelei“, welches mit innovativen Varianten und pflanzlichen Alternativen aufwartet. Das Restaurant hat in Berlin bereits mehrere Standorte eröffnet und zeigt damit, wie vielseitig die Schnitzelwelt sein kann.

So bleibt festzuhalten: Ob klassisch, riesig oder kreativ – Berlin hat für jeden Schnitzelgeschmack etwas zu bieten!

Berlin Live

| Details |                                                                                                                                                                                       |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quellen | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.berlin-live.de">www.berlin-live.de</a></li><li>• <a href="http://www.the-berliner.com">www.the-berliner.com</a></li></ul> |

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**