

## Österreichischer geht's nicht: Der Wiener Schnitzel-Index

Am 9. September verneigt sich die Welt vor einer österreichischen Institution und feiert den Wiener Schnitzeltag. Ausgerufen hat den „National Wiener Schnitzel Day“ ursprünglich die Fastfood-Nation schlechthin, die USA. Lieferando nimmt den kulinarischen Feiertag zum Anlass, den österreichischen Export-Schlager unter die Lupe zu nehmen und präsentiert den Wiener Schnitzel-Index.



*Lieferando hat den Schnitzelkonsum in Österreichs größten Städten unter die Lupe genommen. © Lieferando*

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Schnitzel-Ranking vom Lieferdienst**
- **Das Wiener Original**

- **Hauptstadt bleibt Hauptstadt**
- **Die besten Schnitzel der Stadt**

## **Schnitzel-Ranking vom Lieferdienst**

Kaum etwas ist so wienerisch wie das Wiener Schnitzel. Wer Wien besucht und ohne Kostprobe wieder verlässt, hat die österreichische Hauptstadt nicht erlebt – zumindest aus kulinarischer Sicht. Aber macht die Liebe zum Schnitzel Wien automatisch zur Schnitzelhauptstadt?

**Lieferando** hat sich die fünf größten Städte Österreichs vorgenommen und den Schnitzeltest gemacht: Wien, Graz, Linz, Salzburg und Innsbruck. „Als beliebter Online-Marktplatz für Essenslieferungen gehen wir auf die Bedürfnisse regionaler Bewohner:innen ein. In Österreich ist es quasi ein Muss, das Wiener Schnitzel genauer zu beleuchten“, erklärt Lieferando-Geschäftsführerin Katharina Hauke.

### **Das Wiener Original**

Hand aufs Herz oder anders gesagt Panier aufs Fleisch: Das typische Wiener Schnitzel besteht aus sehr dünn geschnittenem, knochenlosen **Kalbfleisch**. Das weich geklopfte Fleisch wird in einer Panier aus Mehl, Ei und Semmelbrösel in einer Pfanne in Butterschmalz ausgebacken. Dass das Wiener Schnitzel bloß eine Kopie des fernen Verwandten „Cotoletta alla milanese“ sei, ist übrigens ein Gerücht, für das es keinerlei Belege gibt. Aber das ist eine andere Geschichte. Wahr hingegen ist, dass viele Fans des Klassikers Schweinefleisch, Hendlschnitzel oder Putenschnitzel bevorzugen. Da in Österreich nur die Kalbfleischversion „Wiener Schnitzel“ heißen darf und man sich auf gut österreichisch auf die zweite Variante „Wiener Schnitzel vom Schwein“ geeinigt hat, beschränkt sich der Wiener Schnitzel-Index von Lieferando auf diese beiden Versionen.

### **Hauptstadt bleibt Hauptstadt**

Lieferando hat den Schnitzelkonsum in Österreichs größten Städten unter die Lupe genommen. Die schlechte Nachricht zuerst: Inflationsbedingt sind die Schnitzelpreise im Vergleich zum Vorjahr in ganz Österreich

gestiegen. Bleibt die Frage, in welcher österreichischen Stadt das Schnitzel am günstigsten ist: Wien bleibt nun einmal Wien, und deshalb genießt man hier das Wiener Schnitzel um durchschnittliche 10,41 Euro. Am teuersten ist das Wiener Schnitzel in Innsbruck – 14,89 Euro löhnt man dort durchschnittlich für den Wiener Exportschlager. Vielleicht essen die Innsbrucker:innen einfach lieber Tiroler Gröstl oder Speckknödel? Weit gefehlt, denn mit 52,07 Schnitzel-Restaurants pro 100.000 Einwohner:innen verfügt Innsbruck über die höchste Schnitzel-Dichte der verglichenen Städte. Ein Blick auf das Wiener Schnitzel vom Schwein zeigt außerdem: Innsbruck reiht sich mit durchschnittlich 12,46 Euro auf Platz zwei hinter Wien mit 11,29 Euro ein. Ein echter Ausreißer ist übrigens Salzburg, wo das Wiener Schnitzel vom Schwein durchschnittlich 18,60 Euro kostet. Und wo schmeckt es am besten? Die österreichischen Städter:innen lieben ihre Schnitzel und bewerten die Restaurants in allen Städten mit mindestens 4,27 von 5 möglichen Punkten. Mit einem minimalen Vorsprung von 0,01 Punkten gewinnt Salzburg den Qualitätscheck vor Graz bzw. 0,02 Punkten vor Wien und Innsbruck. In Summe besticht Wien vor allem mit dem unschlagbaren Preis und einem sehr dichten Angebot an Schnitzel-Restaurants und darf sich 2023 Wiener Schnitzel-Hauptstadt nennen. „Wo und wie auch immer es genossen wird, wir feiern das Wiener Schnitzel in all seinen Varianten. Denn Geschmack kennt keine Grenzen und Lieferando bringt den kulinarischen Genuss direkt nach Hause. Hauptsache es schmeckt“, freut sich Katharina Hauke, Lieferando-Geschäftsführerin und echte Wienerin.

Alle Kulinarik-Fans, die kein Schnitzel mögen, dürfen sich schon jetzt auf den umfangreichen Lieferando Food Trends Report freuen, der in Kürze erscheint.

## Die besten Schnitzel der Stadt

Auf Basis der Bewertungen der Lieferando-User:innen sind die folgenden Restaurants besonders empfehlenswert. Wien: **Lugeck**, **Gasthaus zur Gruabn**, **Feinkosterei Schwarz Hirsch** und **Formosa Food**, Graz: **Restaurant Brandhof** und **Unterm goldenen Dachl**, Linz: **Platzhirsch Linz**, Salzburg: **Wastlwirt**, Innsbruck: **Kaiserstube Innsbruck**.

**Methodik:** Im Rahmen des Wiener Schnitzel-Index hat Lieferando fünf Städte (Wien, Graz, Linz, Salzburg und Innsbruck) miteinander verglichen, um einen Überblick über das österreichische Traditionsgericht zu geben. Dabei flossen die Anzahl an Schnitzel-Läden, die durchschnittlichen Bewertungen auf Google Maps und der durchschnittliche Preis der Lieferando Schnitzel-Lokale für ein Kalbs- sowie ein Schweinsschnitzel in die Bewertung mit ein.

*Autor:innen: Lieferando*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**