

Neue Speisekarte bei Schweinske: Per Baukastenprinzip in 497 Jahren zum „perfekten Lieblingschnitzel“.

Passend zum gefühlten Frühlingsbeginn macht Schweinske aus altem etwas Neues: Jedes der 33 Schweinske-Restaurants ist ab sofort mit einer neuen Speisekarte ausgestattet. Neben neuem Design, neuen Gerichten und Getränken, zeichnet sich diese vor allem durch einen innovativen Schnitzelbaukasten aus.

Nach einem Baukastenprinzip kann jetzt jeder Gast ein Schnitzel nach seinen eigenen Wünschen basteln. Über 181.440 Varianten sind möglich: Das sind unglaubliche 497 Jahre, in denen an jedem Tag ein neues Schnitzel probiert werden kann. Die Schnitzel werden in drei unterschiedlichen Größen angeboten und als Grundlage kann zwischen frischem Schweinefleisch aus der Oberschale oder Pute gewählt werden. Die Schnitzel werden à la minute paniert, wobei drei Panaden zur Wahl stehen. Weiter wählbare Komponenten sind vier Toppings (etwa Aloha: Schinkenspeck, Käse, Ananas und Preiselbeeren), sowie fünf Soßen, elf Beilagen und sieben Dips. Es gibt hier die Chance auf die exotischsten Kombinationen – wer hier allerdings keine 500 Jahre zum Probieren braucht und schon sein Liebesschweinskeschnitzel gefunden hat, kann auch weiterhin einen der Klassiker bestellen: Die finden weiterhin ihren Platz in der neuen Karte.

Die Speisekarte kommt nicht ungeplant: In den letzten Jahren hat Schweinske bereits auf Erneuerung durch ein Designkonzept in einzelnen Restaurants gesetzt. Ein helles und modernes Ambiente war das Ergebnis. Die neue Karte ist auf diesem Weg der nächste Schritt: Frisch, gewitzt und wie 2019 ist der Stil.

Und im wahrsten Sinne des Wortes: Es gibt neben neuen Speisen auch neue Getränke und Spirituosen. Die Weinkarte etwa wurde erweitert, es gibt neue hochwertige Longdrinks, Aperitifs und auch leckere selbstgemachte Limonaden.

Juliane Wallis, Marketing Managerin bei Schweinske: „Es war ein langer Kreativprozess, aber wir sind mit dem Ergebnis voll und ganz zufrieden! Gerade die neue Vielfalt finden wir besonders spannend. Wir setzen unseren Fokus bewusst auf eine Mischung aus Qualität und Kreativität mit Augenzwinkern. So finden sich nun neben den Schweinske Klassikern auch ein Tomahawk Steak vom Duroc-Schwein, ein Kalbsschnitzel und eine Grillkartoffel mit Lachs auf der Karte. Unseren beliebten Klassiker, die Currywurst, haben wir mit neuen Varianten wie „El Patron“ – der Käse-Nacho-Kombination und „Dem Admiral“ mit Röstzwiebeln und dänischen Gurken salonfähig gemacht. Bei unseren Schnitzeln darf sich durch den Baukasten jetzt jeder Gast kreativ ausleben, frei nach dem Motto: Schnitzelt euch was! “

Für Rückfragen:

redroses communications

Tina Tessmer

Tel.: (040) 46 96 770 25

E-Mail: t.tessmer@redroses-pr.com

Über Schweinske

Schweinske ist ein 1983 in Hamburg gegründetes Gastronomiekonzept und wird seit 1989 im Franchising geführt. Derzeit gibt es deutschlandweit 33 Schweinske Restaurants, 30 davon in Hamburg und Umgebung. Schweinske bietet gute Küche zu fairen Preisen – getreu dem Motto „Schweinske macht glücklich“. Der freundliche Service in den Schweinske-Restaurants wurde vom Deutschen Institut für Service-Qualität ausgezeichnet.