

historisch & kulinarisch & regional
Exklusiv im „Bayerischen Hof“



Das Albrecht-Achilles-Schnitzel

Mit dem Albrecht-Achilles-Schnitzel kreierte Martin Scheuerlein, Küchenchef und Inhaber des Bayerischen Hofes eine besondere kulinarische Spezialität.

Der historische Hintergrund: Im Jahre 1450 belagern Nürnberger Landsknechte die Stadt Spalt und verwüsten die nähere und weitere Umgebung. Als Retter in der Not kommt Markgraf Albrecht Achilles den Spaltern zu Hilfe. Für seine Verdienste um die Befreiung von Spalt wurde eine Straße nach ihm benannt, in der sich auch der „Bayerische Hof“ befindet.

Achilles glänzt in den Turnierbüchern des 15. Jh. „als der tapferste, gewandteste, stärkste und als der einzige niemals überwundene Ritter.“

Das **Albrecht-Achilles-Schnitzel** ist ein zartes Schweinerücken-Schnitzel (Fleisch von Spalter Metzgern) und wird mit einer ganz speziellen, einzigartigen Braumalzkruste mit Dunkelbiersoße (aus der Spalter Stadtbrauerei), einem Regionalbuffet Bio-Wachtelei, Bratkartoffeln und Lauch (aus dem Knoblauchland) serviert.

Dazu empfehlen wir ein „Spalter Dunkles“.

Genießen Sie dieses Spalter Geschmackserlebnis.



Gasthof Bayerischer Hof Familie Scheuerlein
Albrecht-Achilles-Straße 2 • 91174 Spalt • Tel.: 09175/79600
www.bayerischer-hof-spalt.eu