

Spezialitäten aus Österreich



Die Österreicher waren schon immer Meister im interkulturellen Austausch - viele Rezepturen und Gerichte, die als typisch österreichische Landesspezialität gelten, hätten ohne Einflüsse anderer europäischen Kulturen wohl nie ihren Weg in die österreichischen Kochbücher gefunden. Die Gerichte, die von verschiedensten Österreichern im Ausland entdeckt wurden, wurden nach Österreich gebracht und hierzulande verändert, verfeinert und an den österreichischen Gaumen angepasst. Die Kochbücher typisch österreichischer Küche lesen sich wie ein Spaziergang durch die europäische Kulturgeschichte.

Guten Appetit!

Vorweg



Vogelersalat

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing

14,50

Steirische Käsesuppe

mit Brotcroûtons

12,50

Gebackener Weichkäse

mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett

14,50

Griessnockerlsuppe

Rindsbouillon mit hausgemachten Griessklösschen

11,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Tafelspitz „Hotel Sacher“ Siedfleisch mit gerösteten Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Apfelkrenn (-meerrettich) und Schnittlauchsauce	40,50	Kalbsrahmgulasch serviert mit Semmelknödel	38,50
Kalbsleber „Tiroler Art“ mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln Apfelringen und Petersilienkartoffeln	38,50	Wienerschnitzel gereicht mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	39,50
Zwiebelrostbraten Entrecôte mit Röstzwiebeljus Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln	43,50	Tournedos „Maria Theresia“ Rindsfilet-Medaillons auf einem Risotto-Sockel mit Trüffelscheiben belegt, dazu tomatisierte Demi-glace und Karottengemüse	55,50
		Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln	20,50

Dessert



Zu den beliebtesten Nachspeisen der Österreicher und Österreicherinnen zählen der Kaiserschmarrn, der Apfelstrudel und die Sachertorte.

Eine kleine Auswahl dieser süßen Schmankerln finden Sie in unserer Dessertkarte.

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon

Weinempfehlung

7 dl Qualitätsweine im Offenausschank



Grüner Veltliner QmP Terrassen Federspiel Domäne Wachau

1 dl 8,00

100 % Grüner Veltliner
Ein frischer, fruchtiger und leichter Weisswein. Hellgelb mit leichten Grünreflexen. Mittelkräftiges Bukett. Im Gaumen leicht, spritzig süsslicher Antrunk. Die Struktur ist recht weich, mittelfüllig und harmonisch. Die dezent saftige Säure und die recht intensive Aromatik prägen diesen Wein. Ideal auch als Aperitif!

Gelber Muskateller Steirische Klassik - Erwin Sabathi

1 dl 8,40

100 % Gelber Muskateller
Helles Strohgelb. Die Meisten lernen gelben Muskateller bei einem Besuch in der Südsteiermark kennen und verlieben sich dort in die sommerlichen Aromen, die an Nektarinen, Trauben, Melisse und Holunderblüten erinnern. Unschlagbar als Aperitif oder zur Erfrischung!

Zweigelt „Goldberg“ Werner Achs, Burgenland

1 dl 8,70

100 % Zweigelt
Dieser Zweigelt wurde im kleinen, gebrauchten Eichenfass ausgebaut, bevor er in die Flasche kam. Das macht diesen Wein bei aller Dichte und Kraft bereits angenehm trinkbar. Schöne Frucht, elegant und perfekt ausbalanciert zwischen Kraft, Alkohol, Tanin und Frucht. Der Zweigelt von Werner Achs ist immer einer der höchstbewerteten bei Falstaff. Einer der besten Zweigelts und ein toller Speisebegleiter!

Das Phantom Weingut Kirnbauer Burgenland

1 dl 9,90

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah-
Das Phantom DAS Flaggschiff des Weingut K+K Kirnbauer. Einer der bekanntesten Weine Österreichs. Die Vermählung der unterschiedlichen Rebsorten ist das Geheimnis der Vielschichtigkeit und Komplexität des Weins. Schön verschmolzen ist die noch jugendliche Beerendaromatik mit feinen Röstaromen während der Reife im Barrique. Typisch vollmundig, mit viel Cassis und sehr finessenreich am Gaumen.
Phantom - phantastisch!

**Grüne
bode**

▲▲
Landgasthof Berikon