

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



Vogersalat

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing

15,50

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	41,50
Zwiebelrostbraten Entrecôte mit Röstzwiebeljus Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln	46,50	Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln	22,50

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