

# Grüene bode



Landgasthof Berikon



*Familie  
Walter & Cornelia Hirzel*



# 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 europäischer 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

<b>Vogersalat</b> Nüsslsalat mit Speckstreifen und Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing	16,50	<b>Steirische Käsesuppe</b> mit Brotcroûtons	13,50
<b>Gebackener Weichkäse</b> mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett	15,50	<b>Griessnockerlsuppe</b> Rindsbouillon mit hausgemachten Griessklösschen	12,50

**Grüne  
bode**

▲▲  
Landgasthof Berikon

## Hauptgerichte

<b>Tafelspitz „Hotel Sacher“</b> Siedfleisch mit gerösteten Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Apfelmarmelade (-meerrettich) und Schnittlauchsauce	43,50	<b>Kalbsrahmgulasch</b> serviert mit Semmelknödel	39,50
<b>Kalbsleber „Tiroler Art“</b> mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln Apfelmarmelade und Petersilienkartoffeln	41,50	<b>Wienerschnitzel</b> gereicht mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	44,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> Entrecôte mit Röstzwiebeljus Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln	48,00	<b>Hausgemachte Käsespätzli</b> mit Röstzwiebeln	23,50

## 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