

Grüne 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 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

16,50

Steirische Käsesuppe
mit Brotcroûtons

14,50

Gebackener Weichkäse
mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett

16,50

Griessnockerlsuppe
Rindsbouillon mit hausgemachten
Griessklösschen

12,50

**Grüne
bode**



Landgasthof Berikon

Hauptgerichte



Tafelspitz „Hotel Sacher“
Siedfleisch mit Röstkartoffeln
und Zwiebeln, dazu Apfelkrenn (-meerrettich)
und Schnittlauchsauce

45,50

Kalbsrahmgulasch
serviert mit Semmelknödel

42,50

Kalbsleber „Tiroler Art“
mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln
Apfelingeln und Petersilienkartoffeln

42,50

Wienerschnitzel
gereicht mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

46,50

Zwiebelrostbraten
Entrecôte mit Röstzwiebeljus
Speckbohnenbündel und Röstkartoffeln

49,00

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