

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 verschiedenen 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

Vogerlsalat
16,50
Nüsslisalat mit Speckstreifen und Kartoffelscheiben, an Kürbiskernöldressing

Gebackener Weichkäse
16,50
mit Preiselbeeren und kleinem Salatbukett

Steirische Käsesuppe
14,50
mit Brotcroûtons

Griessnockerlsuppe
12,50
Rindsbouillon mit hausgemachten Griessklösschen

Grüne bode

Landgasthof Berikon

Hauptgerichte

Tafelspitz „Hotel Sacher“
45,50
Siedfleisch mit Röstkartoffeln und Zwiebeln, dazu Apfelkrenn (-meerrettich) und Schnittlauchsauce

Kalbsleber „Tiroler Art“
42,50
mit gebratenem Speck und Rötzwiebeln Apfelingringen und Petersilienkartoffeln

Kalbsrahmgulasch
42,50
serviert mit Semmelknödel

Wienerschnitzel
46,50
gereicht mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten
49,00
Entrecôte mit Rötzwiebeljus Speckbohnenbündel und Röstkartoffeln

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