

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 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 Apfelmarmelade (-meerrettich) und Schnittlauchsauce	45,50	Kalbsrahmgulasch serviert mit Semmelknödel	42,50
Kalbsleber „Tiroler Art“ mit gebratenem Speck und Röstzwiebeln Apfelmarmelade 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