

## Een paar Tiroolse specialiteiten...

BAUERNSCHMAUS: bord met varkensvlees, worst, zuurkool en knoedel .

WIENER SCHNITZEL: beroemde gepaneerde schnitzel , van kalfs- of varkensvlees, meestal geserveerd met peterselie aardappels en preiselbeer(bosbes) marmalade,

KNÖDELS: bal op basis van stukjes witbrood, vaak gevuld met diverse ingrediënten zoals spek, ui of vlees , gekruid met komijn, peterselie

TIROLER GRÖSTL : gebakken aardappelplakjes met stukjes vlees, spek, uien en kruiden. Gewoonlijk geserveerd met een gebakken ei er boven op.

GULASCH: Origineel Hongaars recept van sudder rundvlees in een paprikasaus met uien.

TAFELSPITZ: Gekookt rundvlees in bouillon met gekookte aardappels , groente en saus tatare.

KASNUDEL: een noedel op basis van meel , gevuld met kaas en geserveerd met bruine gesmolten boter.

GRIESSNOCKERLSUPPE: Bouillon met griesmeelballetjes

LEBERKNÖDELSUPPE: Bouillon met leverknoedels

FRITATTENSUPPE: Bouillon met pannenkoekreepjes

Vergeet de zoetigheid niet....

SACHERTORTE: Beroemde chocoladetaart met een laagje jam in het midden

APFELSTRUDEL: lauw warme stroedel gevuld met appelstukjes , rozijnen en kaneel, vaak van bladerdeeg gemaakt. Kan gegeten worden met warme vanille saus of slagroom

TOPFENKUCHEN: kwarktaart

LINZERTORTE: koek met abrikozen jam en amandelen.

OBSTTORTE: taart met fruit van het seizoen.

KAISERSCHMARRN: dikke pannenkoek in stukjes gesneden, met rozijnen, gepresenteerd met poedersuiker en appelmoes

KÄSESAHNE: kwarktaart

KRAPFEN: beignets gevuld met abrikozenmarmalade.