

Quelques specialités Tyroliennes ...

BAUERNSCHMAUS: Assiette campagnarde composée d'un assortiment de charcuteries chaudes et de choucroute.

WIENER SCHNITZEL: Fameuse escalope viennoise (panée) qui peut être de veau ou de porc, toujours ou presque, assortie de pommes de terre au beurre et fines herbes, et servie avec de la confiture d'airelles.

KNÖDELS: Boulette à base de mie de pain, ou de farine dans lesquelles se trouvent tous les ingrédients possibles, elles peuvent être de foie, de boeuf, de lard, aux carottes,... être épicées au cumin, oignon, persil

TIROLER GRÖSTL: Mélange de morceaux de viande, lard, pommes de terre à la poêle avec des oignons...

GULASCH: D'origine magyare, c'est un ragoût de boeuf arrosé d'une sauce au poivre rose de Hongrie ou au paprika et garni de tomates d'oignons et de pommes de terre.

TAFELSPITZ: Boeuf bouilli accompagné d'un petit morceau de foie, de pommes de terre sautées, de légumes et de sauce tartare.

KASNUDEL: Gros raviolis fourrés de fromage et de feuille de menthe ; ils sont servis avec du beurre brun et des carrés de lard rissolés.

GRIESSNOCKERLSUPPE: Bouillon à la boulette de semoule.

LEBERKNÖDELSUPPE: Bouillon à la boulette de foie.

FRITATTENSUPPE: Bouillon aux crêpes fourrées en fines lamelles.

N'oublions pas les pâtisseries ...

SACHERTORTE: Biscuit fourré et glacé au chocolat avec une fine épaisseur de confiture au milieu.

APFELSTRUDEL: Chausson aux pommes, (mais aussi aux cerises, fromage blanc sucré fourré de raisins de Corinthe), aromatisé à la cannelle, souvent servi chaud et accompagné de crème fouettée ou de crème à la vanille.

TOPFENKUCHEN: Gâteaux au fromage blanc.

LINZERTORTE: Tarte à la marmelade d'abricots et aux amandes.

OBSTTORTE: Tarte aux fruits et à la crème.

KAISERSCHMARRN: Sorte de crêpes fourrées aux raisins de Corinthe, présentées en dés et assorties de confiture d'airelle, ou compote de pomme.

KÄSESAHNE: Gâteaux presque exclusivement à la crème fraîche.

KRAPFEN: Beignets aux quetsches et aux abricots.