

## „Cordon Bleu“ ...

...kommt aus dem Französischen und bedeutet übersetzt „blaues Band“. Tatsächlich führt die erste Spur nach Frankreich, das Cordon bleu galt dort seit dem 16. Jahrhundert als Auszeichnung für Personen, die Frankreich ehrenvoll zur Seite standen. Dazu gehörten selbstverständlich auch die Köche – erst recht, nachdem König Louis XV. das Band der Köchin seiner Geliebten Gräfin Dubarry verliehen hatte. Selbstverständlich findet man dieses Gericht, das ursprünglich aus Kalbfleisch, würzigem Käse und rauchigem Schinken bestand, auch in der österreichischen, besonders in der Wiener Hofküche. Schon damals wurde das ursprüngliche Rezept von kreativen Köchen abgeändert und so kennen wir heute vielerlei Abwandlungen, die sich bei Genießern und Freunden des „Wiener Gebackenen“ höchster Beliebtheit erfreuen.

## „Cordon Bleu-Wochen“ im Gösser Schlössl

als Beilage zu allen unten genannten Cordon Bleu Variationen servieren wir als Beilage Petersilerdäpfel, Reis, Pommes Frites oder Erdäpfelsalat (1 Beilage zur Wahl)!!

<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> <small>A,C,G,L,O</small> gefüllt mit Brie und Beinschinken	<b>19.<sup>90</sup></b>
<b>Cordon Bleu „Schweizer Art“ vom Schwein</b> <small>A,C,G,L,O</small> mit Emmentaler und Rauchschinken	<b>13.<sup>90</sup></b>
<b>Cordon Bleu „Florentiner Art“ von der Pute</b> <small>A,C,G</small> mit sautiertem Blattspinat, Knoblauch, und Mozzarella	<b>14.<sup>90</sup></b>
<b>„Bauern Cordon Bleu“ vom Schwein</b> <small>A,C,G,O</small> mit Pfefferoni, Zwiebel, Speck und Gouda	<b>14.<sup>90</sup></b>
<b>Truthahn-Cordon Bleu</b> <small>A,C,G,O</small> mit Putenschinken und Emmentaler	<b>13.<sup>90</sup></b>
<b>Steirer-Cordon Bleu vom Schwein</b> <small>A,C,G,H,O</small> in Kürbiskernpanade, mit G´selchtem, Käse, frischem Kren und Pfefferoni gefüllt	<b>14.<sup>90</sup></b>

### Unsere Weinempfehlung

ein Glas Wiener Gemischter Satz 2016 vom Weingut Hofer aus Mauer/Wien  
(1/8 l) um € 3,70



**JEDEN MONTAG**

ist Backhendl-Tag!

**1/2 WIENER BACKHENDL**

mit Erbsenreis

10<sup>90</sup>

**JEDEN DIENSTAG**

**ofenfrischer  
Kümmelbraten**

mit Gabelkraut und Serviettenknödel

10<sup>90</sup>

**JEDEN MITTWOCH**

**Gebackenes  
LEBERKÄS-Duo**

mit Erdäpfel-Vogerlsalat,

9<sup>80</sup>

**JEDEN DONNERSTAG**

**FRISCHE FORELLEN**

vom Grill mit Petersilerdäpfel

14<sup>90</sup>

**FREITAG & SAMSTAG**

gibt's unsere knusprigen

frisch gebratenen

**SUR-STELZEN\***

mit Braterdäpfel, Senf, Kren & Sauergemüse,

für 2 Personen

19<sup>90</sup>

**JEDEN SONNTAG** gibt's unseren herrlichen, ofenfrischen

**SCHWEINSBRATEN\*** mit Kraut & Serviettenknödel 11<sup>90</sup>

**„SONNTAGSBUFFET“**

von 11.00 - 14.30 Uhr

es erwarten Sie eine Auswahl an feinen, Vorspeisen und Suppen, delikaten

Hauptgerichten und saisonalen Desserts

pro Person

16<sup>90</sup>

