

„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 Schössl

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

| | |
|---|-------------------------|
| Cordon Bleu vom Kalb <small>A,C,G,L,O</small> gefüllt mit Brie und Beinschinken | 19.⁹⁰ |
| Cordon Bleu „Schweizer Art“ vom Schwein <small>A,C,G,L,O</small> mit Emmentaler und Rauchschinken | 13.⁹⁰ |
| Cordon Bleu „Florentiner Art“ vom Schwein <small>A,C,G</small> mit sautiertem Blattspinat, Knoblauch, und Mozzarella | 14.⁹⁰ |
| „Bauern Cordon Bleu“ vom Schwein <small>A,C,G,O</small> mit Pfefferoni, Zwiebel, Speck und Gouda | 14.⁹⁰ |
| Hühner-Cordon Bleu <small>A,C,G,O</small> mit Putenschinken und Emmentaler | 13.⁹⁰ |
| Steirer-Cordon Bleu vom Schwein <small>A,C,G,H,O</small> in Kürbiskernpanade, mit G´selchtem, Käse , frischem Kren und Pfefferoni gefüllt | 14.⁹⁰ |

Unsere Weinempfehlung

ein Glas Wiener Gemischter Satz 2016 vom Weingut Hofer aus Mauer/Wien
(1/8 l) um € 3,90



JEDEN MONTAG

ist Backhendl-Tag!

1/2 WIENER BACKHENDL

mit Erbsenreis

10⁹⁰

JEDEN DIENSTAG

**ofenfrischer
Kümmelbraten**

mit Gabelkraut und Serviettenknödel

10⁹⁰

JEDEN MITTWOCH

**1/2 ofenfrische
gebratene Ente**

mit Rotkraut und Erdäpfelknödel,

14⁹⁰

JEDEN DONNERSTAG

FRISCHE FORELLEN

vom Grill mit Petersilerdäpfel

14⁹⁰

FREITAG & SAMSTAG

gibt's unsere knusprigen

frisch gebratenen

SUR-STELZEN*

mit Braterdäpfel, Senf, Kren & Sauergemüse,

für 2 Personen

19⁹⁰

JEDEN SONNTAG gibt's unseren herrlichen, ofenfrischen

SCHWEINSBRATEN* mit Kraut & Serviettenknödel 11⁹⁰

„Sonntagsbuffet“

jeden Sonntag von 11.00 – 14.30 Uhr

es erwarten Sie eine Auswahl an feinen Vorspeisen, Suppen,
delikatsten Hauptgerichten und saisonalen Desserts

pro Person 17⁹⁰

