

La cuina tradicional austríaca



Als vienesos els agrada especialment **el Schnitzel** (escalopa en vienès). Originalment, es preparen amb carn de vedella. La massa s'elabora amb farina, ou i pa ratllat. Normalment, el Schnitzel va acompanyat d'amanida de patata.



El Tafelspitz és un plat semblant a l'estofat. Es cuina en un brou preparat a base d'hortalisses com pastanagues, api, naps i se serveix amb puré de patates, compota de poma i salsa de rave picant.



El Kaiserschmarren (truita Imperial) es fa amb la base de la massa dels creps. La massa està cuïta i tallada en trossos petits, com ous remenats. Es pot afegir rom i panses. Es serveix amb salsa de damascena o prunes en almívar.



El Marillenknödel (mandonguilles d'albercocs) es preparen amb una massa de formatge fresc farcit d'albercoc. Les mandonguilles, un cop cuites en aigua, es ruixen amb pa ratllat. Són dolços.



El Sacher és un pastís de xocolata farcit de mermelada d'albercoc. La recepta va ser inventada per Franz Sacher. L'hotel Sacher és al costat de l'Òpera. És molt conegut.



Apfelstrudel és una massa molt fina envoltada al voltant d'una barreja de pomes, molles, panses, canyella i sucre i cuit al forn.



Els Krapfen es preparen per al carnaval. Són bunyols de massa de llevat farcida de mermelada d'albercoc, xocolata o crema de vainilla.



Mozartkugeln (boles de Mozart) són petites boles de xocolata farcides de massapà i praliné. Porten el nom de Wolfgang Amadeus Mozart i és a Salzburg on es troben les millors.



Les Mannerschnitten fresques només es troben a Viena. Són petites oblees que als vienesos els agrada mossegar.