

電子報 2 – 奧地利菜

2024 Spring 企管四 王奕歡

傳統菜

整個中歐東歐地區其實吃得滿類似的，所以到斯洛伐克、匈牙利、德國、瑞士、捷克等地區都會有一些共通的品項。

- **維也納炸豬排 Wiener Schnitzel + 馬鈴薯沙拉 Kartoffelsalat**

其實就是把豬排壓到很扁去炸，是好吃的豬排蛋跟台灣日本不一樣，不是多汁的類型，比較偏脆，很特別的是通常會配果醬吃。超市也有賣但超市的不好吃，建議還是去餐廳。

- 推薦

- Figlmüller (比臉大的豬排，有不少分店，建議要預約)
- Centimeter (我沒吃過，但小紅書推薦)
- Zwölf Apostelkeller (在地下室的百年老建築裡，比起豬排它的馬鈴薯沙拉更令人驚艷)

- **豬肋排 + 檸檬啤酒 Radler**

- 推薦

- Salm Bräu (也有賣炸豬/牛排，在美景宮旁邊)
- Ribs of Vienna (一公尺長豬肋排，我個人覺得 Salm Bräu 比這家好吃但這家價格便宜一點)

- 奧地利的啤酒屬於 light beer，最常見的品牌是 Grösser，好喝！

- **牛肉湯 Tafelspitz**

1

交換順利！如果還遇到什麼問題或好奇都歡迎 email 聯繫我
109305077@g.nccu.edu.tw

一大鍋清燉牛肉湯

- 推薦
 - Lugeck (跟 Figlmüller 其實是同個經營者，品項類似)
 - Plachutta
- 水餃 Knödel + 燉牛肉 Gulasch

大部分店燉牛肉是好吃的，但水餃不是中餐廳的水餃，完全不一樣，我自己覺得很像一坨麵糰攪一起，不推

甜點

• Krapfen 甜甜圈

長得像甜甜圈但中間沒有洞是填果醬 (其他國家超市也會看到)

- 推薦麵包甜點店 (以下都是連鎖店)
 - Groissböck
 - Bäckerei Felzl
 - Öfferl (這家麵包也很好吃，推薦買大的回家切)
- Sachetorte 沙盒蛋糕

薩赫蛋糕發源於 1832 年維也納，當時的奧地利首相 Klemens Wenzel von Metternich 要舉辦一場晚宴，因此特別叮囑廚房端出一道能讓賓客們驚艷的甜品而來。是很扎實濃郁的巧克力蛋糕，我自己覺得滿容易吃膩，但值得試一次。

- 推薦
 - DEMEL
 - Café Sacher Wien
- 其他類似的巧克力蛋糕
 - Gerstner (賣比較多不同口味的巧克力蛋糕，但吃起來和沙盒蛋糕類似)

2

- **Apfelstrudel 蘋果派**
 - 推薦
 - 中央咖啡館 Cafe Central (這家主要是有名在店內裝潢，食物品質普通，但蘋果派加冰淇淋是好吃的)
- **Kaiserschmarrn 皇帝煎餅**

皇帝煎餅自奧匈帝國時代就開始流行，Franz Josef I 非常喜歡因此得名。我自己吃覺得像台灣傳統蛋糕只是外型不同。

- 推薦
 - Cafe Central 跟 DEMEL 都有，好吃但比台灣貴很多，相對 cp 值不高

其他

- **Kebab**

Kebab 來自土耳其，因為土耳其移民多的關係維也納有很多家 Kebab 店，滿多家便宜又好吃的 kebab，同長吃不到 10 歐，可以直接 Google 看附近搜尋評價好的