

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe **mit Frittaten** A,C,G,L € 3,00

Klare Rindsuppe **mit Griesnockerl** A,C,G,L € 3,20

Knackige Salate:



Backhenderlsalat

Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat, steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen A,C,G,M € 9,50

Fitnesssalat

Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat und Joghurtdressing G,M € 9,50

Fischersalat

Gebackene Zanderfiletstreifen auf gemischtem Salat, mit knackigen Nüssen, Apfelspalten, Walnussöl und Sauce Tartare € 12,50
D,A,C,G,E,H,M

Bauernsalat

Schafkäsebällchen, Oliven und gebratener Speck auf gemischtem Salat G,M € 9,50

Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing G,M
klein € 4,10
groß € 5,40

Salzburger Schmankerl:



- Hausgemachte Fleischkräpfen** (3 Stück)
mit Sauerkraut A,M,L,O, € 8,90
- Bergbauernschnitzel**-Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse
und Speck, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 12,50
- Pongauer Bauernschmaus** mit Geselchtem, Schweinebraten,
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Semmelknödel
A,C,G,L € 13,50
- Erdäpfel-Topfennudei** (3 Stück) mit Sauerkraut - vegetarisch
A,C,G,O,M € 8,50
- Bergsteigerpalatschinke** mit deftiger Schinken-
Selchfleischfüllung, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet A,C,G,L,M € 9,70

Traditionelle Hauptgerichte:

- Wiener Schnitzel** vom Schwein oder vom Huhn
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 11,30
A,C,G - mit gemischtem Salat € 13,80
- Gordon bleu** vom Schwein mit Käse und Schinken
gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren € 11,40
A,C,G,L - mit gemischtem Salat € 13,90
- Pongauer Schweinsbraten** mit Semmelknödel
und Salzkartoffeln A,C,G € 10,80

Kleine Jausengerichte:

Käsebrot _{A,G} oder Speckbrot _{A,M} fein garniert	€ 4,70
Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Brot _{A,M,L,O}	€ 3,60
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup und Mayonaise _{A,L,G,C} - mit gemischtem Salat	€ 4,00 € 5,70
Kalter Schweinsbraten mit Senf, Kren und Brot _{A,M,O}	€ 8,50

Für alle Naschkatzen:



Hausgemachte Pofesen mit Powidelmarmelade und Zimtzucker _{A,C,G}	€ 5,50
Gebackene Apfelraderl mit Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagobers _{A,C,G}	€ 6,60
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce , Schlagobers _{A,C,G}	€ 5,20
Palatschinken mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce _{A,C,G}	€ 4,80
Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce und Schlagober _{A,C,G}	€ 5,40

Fragen Sie auch nach unserem **abwechselnden Kuchenangebot!**
Eine große Auswahl an **Eisbecher** finden Sie in unserer **Eiskarte**

Allergene

Allergien und Nahrungsunverträglichkeit sind heute weit verbreitet. Damit Allergiker einen unbeschwerten Abend im Gasthaus Krallinger verbringen können, haben wir alle Speisen, die mögliche Allergien enthalten, gekennzeichnet. Wir listen Ihnen alle Abkürzungen mit der jeweiligen Beschreibung auf. Diese Abkürzungen finden Sie neben den einzelnen Speisen.

- A** – Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)
- B** - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** – Milch/Laktose und daraus gewonnen Erzeugnisse
- H** – Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse
- L** – Sellerie – alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** – Sulfite und Schwefeldioxid in Konzentration von mehr als 10mg/kg , 10mg/l
- P** – Lupinen (Hülsenfrüchte) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** – Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse (Muscheln, Tintenfisch...)

Kreuzkombination bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir übernehmen keine Verantwortung für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden.