



Unsere Tagesempfehlung:

Vorspeise:

- Kürbis-Zimtschaumsuppe** mit Kürbiskernöl, A,F,G,L
gerösteten Kürbiskernen, Croutons und Sahnehäubchen € 4,50
- Geräucherter Lachs** mit Oberskren, Salatbouquet und Toastbrot
A,D,G,L € 9,20
- Saures Rindfleisch** mit Essig, Kürbiskernöl, roten Zwiebelringen,
Gurkerl, Ei dazu Brot A,L € 8,80
- Gebackene Almkönigkäse** mit kleinem Salatbouquet und
Preiselbeeren A,C,G,L € 7,50

Hauptgerichte:

- Bauerngröst'l** mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tirolerwurst, Bratfleisch
und Spiegelei im Pfand'l serviert C,L € 8,90
- Altwiener Tafelspitz** mit Röstkartoffeln und
Gemüstreifen dazu Apfelkren L € 14,50
- „Krallinger Pfand'l“** Gegrilltes Hühnerfilet mit Jägersauce
hausgemachten Spätzle im Pfand'l serviert A,C,G,L € 13,50
- Spaghetti**
- **Bolognese** mit schmackhafter Fleischsauce A,C,L € 7,50
 - **Vegetarisch** mit Tomatensauce A,C,L € 6,50
 - mit **geräuchertem Lachs** und Dillrahmsauce A,C,L € 9,50

Dessert:

- Ofenwarmer Apfelstrudel** A,G,C,H € 3,40
- mit Schlagobers A,G,C,H € 3,90
 - mit Vanillesauce A,G,C,H € 5,40

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe **mit Frittaten** A,C,G,L € 3,30

Klare Rindsuppe **mit Speckknödel** A,C,G,L € 4,50

Klare Rindsuppe **mit Kaspressknödel** A,C,G,L € 4,50

Klare Rindsuppe **mit gebackenem Leberknödel** A,C,G,L € 4,50

Festtagssuppe Klare Rindsuppe mit Speckknödel,
Leberknödel und Kaspressknödel A,C,G,L € 5,80

Gerne servieren wir die Suppen auch mit einer klaren Gemüsesuppe.

Knackige Salate:

Backhenderlsalat

Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat, steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen A,C,G € 10,70

Fitnesssalat

Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat und
Joghurtdressing G € 10,70

Fischersalat

Gebackene Zanderfiletstreifen auf lauwarmen Kartoffel-Vogerlsalat
dazu Sauce Tartare € 12,50
D,A,C,G,E,H

Bauernsalat

Schafkäsebällchen, Oliven und gebratener Speck
auf gemischtem Salat G € 9,80

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing G € 4,10



Salzburger Schmankerl:



Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert € 9,50
A,C,G,

Bergbauernschnitzel-Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 13,50

Pongauer Bauernschmaus mit Geselchtem, Schweinebraten, Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Speckknödel € 14,50
A,C,G,L

Erdäpfel-Topfennudei (3 Stück) mit Sauerkraut € 8,50
A,C,G,O,M

Würzige Kasnocken mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert € 10,60
dazu grüner Salat-vegetarisch A,C,G,

Bergsteigerpalatschinke mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung und Kren, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet A,C,G,L € 9,90

Traditionelle Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Schwein oder vom Huhn mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 11,90
A,C,G

Gordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren € 12,40
A,C,G,L

Pongauer Schweinsbraten mit Speckknödel und Salzkartoffeln A,C,G € 11,80



Für alle Naschkatzen:



Hausgemachte Pofesen mit Powidelmarmelade und Zimtzucker € 5,80
A,C,G,

Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce , Schlagobers A,C,G € 5,70

Palatschinken mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade
oder Caramelsauce A,C,G € 5,20

Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagober A,C,G € 5,60

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus € 9,70
A,C,G,O

Winterliche Eisbecher:

Lackenkugelbecher Vanilleeis, Schokoeis, Tobleronespitzen,
Caramelsauce, Schlag G,F,E,H € 5,90

Raffaellobecher Raffaelloeis, Raffaellos, Schlagobers
A,G,F,E,H € 6,40

Heiße Liebe Vanilleeis, Erdbeereis, heiße Himbeeren,
Schlagobers G,F € 5,70

Coup Danmark Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Schlagobers G,F € 5,20

Bananensplit Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Mandelsplitter, Schlagobers G,F,H € 5,70

Gemischtes Eis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis,
Schlagobers A,G,F € 4,00

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.