



Unsere Tagesempfehlung:

Salzburger Bierfleisch vom Rind mit Speckbohnen, Serviettenknödel,
und Essiggurkerl *G,C,L* € 13,50

Krallinger Pfandl mit gegrilltem Hühnerfilet,
Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle
-im Pfandl serviert *A,C,L* € 13,60

Pongauer Bauernschmaus mit Geselchtem, Schweinebraten,
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Speckknödel
A,C,G,L € 15,60

Spaghetti Bolognese mit schmackhafter Fleischsauce *A,C,L* € 8,50

Spaghetti Vegetarisch mit Tomatensauce *A,C,L* € 7,50

Dessert:

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Schlagobers *A,G,C,H* € 4,10

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen und
Apfelmus *A,C,G,O* € 10,50

Da unser Kaiserschmarren etwas mehr Zeit zum Vorbereiten braucht, bitten wir Sie bei unsere
Servicemitarbeiter nach der Wartezeit zu fragen.

Unsere Weinempfehlung:

**1/8l Junger Grüner
Veltliner 2021**
12,5% Vol.Alk.,
Weingut Thierry Weber, NÖ
fruchtig, frisch *O* € 3,10

**1/8l Cabernet Sauvignon
Reserve 2016**
24 Monate Barriquelagerung, 13,5% Vol.Alk
Weingut Thierry Weber, NÖ,
würzig, mächtig, harmonisch *O* € 3,80

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe mit Frittaten A,C,G, L € 3,70

Klare Rindsuppe mit einem Speckknödel A,C,G,L € 4,20

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



Unsere Schnitzel:

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

Bergbauernschnitzel
Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse
und Speck, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 13,40

Cordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken
gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren A,C,G € 13,40

Knackige Salate:

Backhenderlsalat
Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat,
steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen
Joghurtdressing A,C,G € 11,60



Fitnesssalat
Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat und
Joghurtdressing G € 11,60

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

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing G € 4,40

Salzburger Schmankerl:



Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert € 10,50
A,C,G,

Pongauer **Schweinebraten** vom Bauch und Schopf mit
Salzkartoffeln und Serviettenknödel € 11,80
A,C,G,L

Bergsteigerpalatschinke mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung
und Kren, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet A,C,G,L € 10,50

Vegetarische Schmankerl:

Würzige Kasnocken mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert
dazu grüner Salat A,C,G, € 10,90

Almsalat - 3 Stück Kaspresknödel mit gemischtem Salat und
Joghurt-Schnittlauchsauc A,C,G,M € 11,40

Hausgemachte Spinatknödel (2 Stück) mit Käse überbacken,
auf Champignonrahmsauce serviert A,C,G,M € 10,90

Gebackene Almkönigkäse mit kleinem Salatbouquet und
Preiselbeeren A,C,G,L € 9,50

Für alle Naschkatzen:



Hausgemachte Pofesen mit Powidelmarmelade und Zimtzucker € 5,90
A,C,G,

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers A,C,G € 5,70

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade,
Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce A,C,G € 5,60

Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagober A,C,G,O € 6,20

Winterliche Eisbecher:

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

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

Coup Danmark Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Schlagobers G,F € 5,50

Nusstraum Vanilleeis, Nusseis, knackige Nüsse
Schlagobers G,F,E,H € 5,90

Gemischtes Eis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
und Schlagobers G,A,F,E,H € 4,50

Gerne informieren wir Sie über mögliche Allergene in unseren Speisen.

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.