



Unsere Tagesempfehlung:

Hausgemachte Gulaschsuppe in der Löwensuppentasse serviert
dazu Brot **G** € 6,20

Haussalze mit Zwiebelringen, Essiggurkerl, Paprika, Essig-Öl,
fein garniert dazu Brot **G** € 8,70

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Salatbouquet und Toastbrot
D, G, L, M € 10,50

Ofenkartoffel

-mit gegrillten Hühnerstreifen, Gemüse und Sauerrahmdip **G** € 11,80

-mit roter Bete mit Kren und Sauerrahmdip „vegetarisch“ **G** € 9,50

-mit geräuchertem Lachs und Sauerrahmdip **G, D** € 12,60

Hirschragout mit hausgemachten Butterspätzle, Gemüse,
im Pfand`l serviert **G, L, A, C** € 16,50

Hausgemachter Faschierter Braten mit Zwiebelsauce,
Kartoffelspalten und Speckbohnen **G, H, A, C** € 14,80

Dessert: Steirische Eisknödel (2 Stück) aus Vanilleeis mit
Kürbiskernkrokant, Kübiskernöl und Schlagobers **G, H** € 6,50

Unsere Weinempfehlung vom Weingut Thierry Weber-Weinviertel:

Riesling Kremstal DAC Reserve 2021
12 Vol% Alk., fruchtig, kräftig, weiße Pfirsichnote 1/8l 3,90

Rosé „Lucifer“ 2021
12,5 Vol% Alk., frisch, fruchtig, frech 1/8l 3,70

Merlot-Syrah Reserve 2019
20 Monate Barriqueelagerung 14 Vol% Alk.,
würzig, harmonisch, mächtig 1/8l 4,90

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe mit Frittaten A,C,G, L € 3,90

Klare Rindsuppe mit einem Speckknödel A,C,G,L € 4,70

Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel A,C,G,L € 4,90



Unsere Schnitzel:

Wiener Schnitzel vom Schwein oder vom Huhn
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 12,70

Bergbauerschnitzel

Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck,
dazu gebratene Kartoffelspalten und Preiselbeeren A,C,G € 13,90

Cordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken
gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren A,C,G € 13,90

Knackige Salate:

Backhenderlsalat

Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat,
steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen
Joghurtdressing A,C,G € 12,80

Almsalat - 3 Stück Kaspressknödel mit gemischtem Salat und
Joghurt-SchnittlauchsaUCE A,C,G,M € 12,80

Fischersalat

warmen Kartoffelsalat mit gebackene Zanderfiletstreifen
dazu Sauce Tartare € 14,70
D,A,C,G

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing G € 4,90



Salzburger Schmankerl:



- Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert
A,C,G, € 12,50
- Pongauer **Schweinebraten** vom Bauch und Schopf mit
Salzkartoffeln und Serviettenknödel € 13,50
A,C,G,L
- Bergsteigerpalatschinke** mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung
und Kren, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet A,C,G,L € 11,50
- Pongauer **Bauernschmaus** mit Geselchtem, Schweinebraten,
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Serviettenknödel € 15,70
A,C,G,L
- Würzige Kasnocken** mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert
dazu grüner Salat A,C,G, € 12,70

Nudeliges:

- Spaghetti **Bolognese** mit schmackhafter Fleischsauce A,C,L € 9,50
- Spaghetti **Vegetarisch** mit Tomatensauce A,C,L € 8,50

Gerne servieren wir Ihnen Parmesankäse dazu.

Für alle Naschkatzen:



Hausgemachte Pofesen mit Powidelmarmelade und Zimtzucker € 6,70
A,C,G,

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers A,C,G € 6,50

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade,
Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce A,C,G € 6,40

Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagober A,C,G,O € 6,70

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen und
Apfelmus A,C,G,O € 11,80

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

Winterliche Eisbecher:

Lackenkogelbecher Vanilleeis, Schokoeis, Tobleronespitzen,
Caramelsauce, Schlag G,F,E,H € 6,60

Vitalbecher Topfen-Marilleneis, Knuspermüsli, Joghurt, Schlagobers
A,G,F,E,H € 6,50

Coup Danmark Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Schlagobers G,F € 5,70

Nusstraum Vanilleeis, Nusseis, knackige Nüsse
Schlagobers G,F,E,H € 6,60

Gemischtes Eis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
und Schlagobers G,A,F,E,H € 4,60

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.