



Unsere Tagesempfehlung:

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen
A,F,G,L € 6,80

Speckteller fein aufgeschnitten (100g) Kren, Senf und Bauernbrot € 11,50

Käseteller mit Salzburger Almkönig + Tilsitter, Butter+ Bauernbrot € 11,50
A,F,G,L

Als Hauptgericht empfehlen wir:

Hirschragout mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse,
im Pfand`l serviert G,L,A,C € 17,90

Curry Pfanne mit Paprika, Tomaten, Champignons, Kokosmilch, Basmatireis
- Vegan G,L,A,C € 12,90
- Mit gegrillten Hühnerfiletstreifen G,L,A,C € 15,90

Gemüselasagne mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse überbacken € 14,80
A,C,G,L

Dessert:

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Schlagobers A,G,C,H € 5,90
- mit Vanillesauce und Schlagobers A,G,C,H € 7,20

Unsere Weinempfehlung vom Weingut Thiery-Weber, Weinviertel

Gelber Muskateller 2023 Bio

12 Vol% Alk., Bukett nach Holunderblüte, am Gaumen Orange 1/8l 3,90

Rosé „Lucifer“ 2023 Bio

12,5 Vol% Alk., frisch, fruchtig, frech 1/8l 3,70

Cabernet Sauvignon Reserve 2021

13,5 Vol% Alk., dunkles Granatrot, schwarze Johannisbeere,
zarte Vanilletöne, 24 Monate Barriquelagerung 1/8l 4,80

Seit dem Jahrgang 2023 ist das Weingut Thiery-Weber biozertifiziert.

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe mit Frittaten A,C,G, L € 5,40

Klare Rindsuppe mit Speckknödel A,C,G,L € 5,90

Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel A,C,G,L € 5,90



Unsere Schnitzel:

Wiener Schnitzel vom Schwein oder vom Huhn
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 15,80

Bergbauerschnitzel

Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck,
dazu gebratene Kartoffelspalten und Preiselbeeren A,C,G € 16,80

Cordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken
gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren A,C,G € 16,50

Knackige Salate:

Backhenderlsalat

Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat,
steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen
Sauerrahmdressing A,C,G € 15,60



Fischersalat

Warmer Kartoffelsalat mit gebackenen Zanderfiletstreifen
dazu Sauce Tartare € 16,80
D,A,C,G

Kleiner gemischter Salatteller mit Sauerrahmdressing G € 5,80

Nudeliges:

Spaghetti Vegetarisch mit Tomatensauce A,C,L € 10,70

Spaghetti Bolognese mit schmackhafter Fleischsauce A,C,L € 12,70

Gerne servieren wir Parmesankäse dazu.

Salzburger Schmankerl:



Krallinger Speckknödel auf Rahmkraut im Pfand'l serviert A,C,G, € 15,50

Pongauer Schweinebraten vom Bauch und Schopf
mit Petersilienkartoffeln und Speckknödel A,C,G,L € 16,80

Bergsteigerpalatschinke mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung
und Kren, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet A,C,G,L € 13,70

Pongauer Bauernschmaus mit Geselchtem, Schweinebraten,
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Speckknödel A,C,G,L € 17,80

Jaganocken hausgemachte Spätzle mit Speck, Selchfleisch,
Zwiebeln, Champignons, Paprika im Pfand'l serviert A,C,G, € 15,50

Vegetarisch:

Würzige Kasnocken mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert
dazu grüner Salat A,C,G, € 14,90

Almsalat - 3 Stück Kaspressknödel mit gemischtem Salat und
Joghurt-SchnittlauchsaUCE A,C,G,M € 14,90

Gebratene Spinatpressknödel mit Käse überbacken,
Petersilienkartoffeln und Schnittlauch-Sauerrahmsauce A,C,G,M € 13,60

Für alle Naschkatzen:



Hausgemachte Pofesen mit Powidelmarmelade und Zimtzucker € 7,90
A,C,G,

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers A,C,G € 7,20

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade,
Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce A,C,G € 7,50

Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagober A,C,G,O € 7,20

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen und
Apfelmus A,C,G,O € 14,30

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, Waffelr, Schlagobers A,F,G,E,H, € 8,40

Heiße Liebe Vanille- und Erdbeereis, heiße Himbeeren, Waffelr,
Schlagobers A,F,G,E,H € 7,90

Coup Danmark Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Schlagobers A,G,F € 7,40

Nusstraum Vanilleeis, Nusseis, knackige Nüsse
Schlagobers A,G,F,E,H € 7,80

Gemischtes Eis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
und Schlagobers A,G,F,E,H € 6,40
-ohne Schlagobers A,G,F,E,H € 5,40

Kindereisbecher finden Sie auf unserer Kinderspeisekarte!

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.