



Gasthaus Krallinger
Fam. Müller
Julienweg 5 , 5541 Altenmarkt i. Pg.
www.gasthaus-krallinger.at
Tel. 06452-20767

*Öffnungszeiten: Täglich von 11.30 Uhr bis 22 Uhr
Durchgehend warme Küche!*

*Montag: Bauernschmausessen
Mittwoch: Ripperlessen
Täglich: Salzburger Schmankerl*

**Neu
Gratis W-Lan!**

*Lieber Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen die
Allergien auslösen, erhalten Sie bei unseren ServicemitarbeiterInnen.
Fragen Sie auch nach unserer
Speisekarte mit der genauen Allergenauflistung.*

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe **mit Frittaten** € 2,80

Klare Rindsuppe **mit Grießnockerl** € 3,20

Klare Rindsuppe **mit Speckknödel** € 4,20

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Croutons mit Sahnehäubchen € 4,20

Klare Rindsuppe mit **hausgemachten Kaspressknödel** € 4,20



Knackige Salate:

Backhenderlsalat

Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat, steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen € 8,90

Fitnesssalat

Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat und
Joghurtdressing € 8,90

Fischersalat

Gebackene Zanderfiletstreifen auf gemischtem Salat,
mit knackigen Nüssen, Apfelspalten, Walnussöl und Sauce Tartare € 10,50

Bauernsalat

Schafkäsebällchen, Oliven und gebratener Speck
auf gemischtem Salat € 8,50

Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing klein € 3,80

groß € 4,40

Salzburger Schmankerl:



Hausgemachte Fleischkrapfen (3 Stück) mit Sauerkraut	€ 8,70
Krallinger Speckknödel auf Rahmkraut im Pfandl serviert	€ 8,70
Bergbauernschnitzel -Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 11,50
Pongauer Bauernschmaus mit Geselchtem, Schweinebraten, Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Semmelknödel	€ 12,50
Erdäpfel-Topfennudei (3 Stück) mit Sauerkraut ~ vegetarisch	€ 7,90
Würzige Kasnocken mit Röstzwiebeln ~ im Pfandl serviert dazu grüner Salat-vegetarisch	€ 8,80
Bergsteigerpalatschinke mit deftiger Schinken- Selchfleischfüllung, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet	€ 8,70
Krallinger Schmankerlpfandl ab 2 Personen mit Selchfleisch, Schweinebraten, Würstl, Fleischkrapfen, Topfennudei, Speckknödel und Sauerkraut Gerne bereiten wir auch ein Pfandl für mehrere Personen zu!	
Preis pro Person	€ 13,50

Traditionelle Hauptgerichte:



Wiener Schnitzel vom Schwein oder vom Huhn
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 10,30
~ mit gemischtem Salat € 12,80

Gordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken
gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren € 10,90
~ mit gemischtem Salat € 13,40

Pongauer Schweinsbraten mit Semmelknödel und
Salzkartoffeln € 9,80



Für alle

Naschkatzen:

Hausgemachte Pofesen mit Powidelmarmelade und Zimtzucker € 5,00

Gebackene Apfelraderl mit Zimtzucker, Vanilleeis
und Schlagobers € 5,40

Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers € 4,20

Palatschinken mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade
oder Caramelsauce € 4,40

Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagober € 5,00

Hausgemachter **Kaiserschmarren** mit Rosinen und Apfelmus € 8,70

Fragen Sie auch nach unserem **abwechselnden Kuchenangebot!**

Eine große Auswahl an **Eisbecher** finden Sie in unserer **Eiskarte!**

0,75l Weissweine:

„Animo“ Grüner Veltliner KremstalDAC 2013

Thierry Weber, NÖ Rohrendorf, 12% Vol. Alk.

leicht, fruchtiger, frisch

€ 16,20

Welschriesling 2013

Weingut Polz, Süd-Steiermark, 11,5% Vol. Alk.

trinkfreudiger, fruchtiger, frisch

€ 19,20

Riesling Platin 2013

Weingut Jurtschitsch, Kamptal DAC, 12,5% Vol. Alk.

ausgeprägtes Fruchtbukett, würziger Geschmack, sanfte Säure

€ 22,80

Sauvignon Blanc Klassik 2013

Weingut Wohlmuth, Süd-Steiermark, 12,5% Vol. Alk.

Pikantes Bouquet, fruchtig, mineralisch, temperamentvoll

€ 21,00

0,75l Rotweine:

Carnuntum Cuvée 2012

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, NÖ, 13,5% Vol. Alk.,

rubinrot-violett, fruchtig, langer Abgang,

12 Monate im Eichenfass gereift

€ 24,00

Cabernet Sauvignon Reserve 2011

Weingut Thierry Weber, NÖ-Rohrendorf, 13,5% Vol. Alk.

würzig, mächtig, harmonisch, 30 Monate Barriquelagerung

€ 21,60

Blaufränkisch 2012

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland, 13% Vol. Alk.

In der Nase Röstaromen und Schoko, am Gaumen Zwetschkenanklang € 24,00

St. Laurent 2011

Weingut Gesellmann, Deutschkreuz -Burgenland, 13,5% Vol. Alk.,

samtige Kirschnoten, weiche reife Tannine, harmonischer Abgang

€ 24,00

Alle unsere Weine enthalten **Sulfite**.



Unsere

Tagesempfehlung:

Vorspeise:

Rote- Rüben -Carpaccio mit Apfelspalten, Kren und gerösteten Sonnenblumenkernen € 6,50

Gebackene Schafkäsebällchen mit Salatbouquet € 6,90

Prosciutto mit hausgemachter Basilikumpesto auf Ruccolasalat € 6,90

Hauptgerichte:

Filetteller vom Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter € 16,50

Tafelspitz mit Röstkartoffeln und buntem Gemüse dazu Apfelkren € 13,50

Hirschragout mit Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren € 13,50

Spinatknödel mit Käse überbacken, dazu Champignonrahmsauce € 8,50

Gerillter Zander mit buntem Gemüse und Sesamkartoffeln € 13,50

Spaghetti „Salmone“ mit Lach-Dill-Rahmsauce € 8,70

Spaghetti „Bolognese“ mit schmackhafter Fleischsauce € 6,90

Dessert:

Ofenwarmer Apfelstrudel € 2,90

- mit Schlagobers € 3,40

- mit Vanillesauce € 3,70

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 in einer eigenen Speisekarte auf.

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 gewonnenen 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 gewonnenen 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.