



# Unsere Tagesempfehlung:

## Vorspeisen:

**Kürbis-Zimtschaumsuppe** mit Kürbiskernöl,  
gerösteten Kürbiskernen, Croutons und Sahnehäubchen *A,F,G,L* € 4,50

**„Würstlsuppe“** kräftige Rindsuppe mit Frankfurter Würstl,  
Nudeln *A,C,G,L* € 5,80

**Gebackene Almkönigkäse** mit kleinem Salatbouquet und  
Preiselbeeren *A,C,G,L* € 7,50

## Hauptgerichte:

**Wacholderrahmbraten vom Hirsch** mit Rotkraut  
und Kroketten *C,L* € 14,90

**„Bauerngröstl“** mit Röstkartoffeln, Tiroler Wurst, Speck,  
Schweinebraten, Zwiebeln und Spiegelei *A,C,L* € 11,50

**„Jaganocken“** Hausgemachte Spätzle mit Geselchtem, Speck,  
Champignons und Käse – im Pfand`l serviert + grünem Salat  
*A,C,G,L* € 11,50

**Salzburger Riesenbratwurst** mit Sauerkraut,  
Bratkartoffel und Senf *A,M,O* € 7,90

**Spaghetti Bolognese** mit schmackhafter Fleischsauce *A,C,L* € 7,50

**Spaghettetei Vegetarisch** mit Tomatensauce *A,C,L* € 6,50

## Dessert:

**Maroni-Preiselbeer-Eisparfait** mit Schlagobers fein garniert  
*A,C,E,H,F,G* € 6,50

## Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe mit Frittaten A,C,G, L € 3,50

Klare Rindsuppe mit einem Speckknödel A,C,G,L € 3,80

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



## Knackige Salate:

### Backhenderlsalat

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

### Fitnesssalat

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

### Fischersalat

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

### Bauernsalat

Schafkäsebällchen, Oliven und gebratener Speck auf gemischtem Salat G € 10,80

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing G € 4,40

# Salzburger Schmankerl:



- Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert € 9,50  
A,C,G,
- Bergbauerschnitzel**-Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse  
und Speck, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 12,70
- Pongauer Bauernschmaus** mit Geselchtem, Schweinebraten,  
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Speckknödel € 14,50  
A,C,G,L
- Erdäpfel-Topfennudei** (3 Stück) mit Sauerkraut € 9,50  
A,C,G,O,M
- Würzige Kasnocken** mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert  
dazu grüner Salat-vegetarisch A,C,G, € 10,60
- 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

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

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

## 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

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

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

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

**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

# 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,O € 5,60

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

Ofenwarmer Apfelstrudel A,G,C,H € 3,40

- mit Schlagobers A,G,C,H € 3,90

- mit Vanillesauce A,G,C,H € 5,40

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.