



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

Gratis W-Lan im Restaurant

Lieber Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien auslösen können, erhalten Sie von unseren ServicemitarbeiterInnen.

Fragen Sie auch nach unserer Speisekarte mit einer genauen Allergenkezeichnung.

Aus dem Suppentopf:

- Klare Rindsuppe **mit Frittaten** € 2,80
Klare Rindsuppe **mit Grießnockerl** € 3,20
Klare Rindsuppe **mit Speckknödel** € 4,20



Knackige Salate:

Backhenderlsalat

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

Fitnesssalat

Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat und Joghurtdressing € 8,90

Bauernsalat

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

Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing klein € 3,80

groß € 4,40

Leichte Fischgerichte:

Fischersalat

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

Gegrilltes Zanderfilet mit buntem Gemüse und Sesamkartoffeln € 13,50

Salzburger Schmankerl:



- Hausgemachte **Fleischkräpfen** (3 Stück)
mit Sauerkraut € 8,70
- Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert € 8,70
- Bergbauernschnitzel**-Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse
und Speck, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren € 11,90
- Pongauer Bauernschmaus** mit Geselchtem, Schweinebraten,
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Semmelknödel € 13,50

Vegetarisches Gerichte:

- Würzige Kasnocken** mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert
dazu grüner Salat € 8,80
- Erdäpfel-Topfennudei** (3 Stück) mit Sauerkraut € 7,90
- Spinatknödel** mit Käse überbacken, dazu Champignonrahmsauce € 8,50

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 und Schlagobers € 4,50

Palatschinken mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade
oder Caramelsauce € 4,40

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

Fragen Sie auch nach unserem **abwechslenden Kuchenangebot!**
Eine große Auswahl an **Eisbecher** finden Sie in unserer **Eiskarte!**

0,75l Weissweine:

„Animo“ Grüner Veltliner Kremstal DAC 2014

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

leicht, fruchtig, frisch, typische Apfelnote

€ 17,40

Welschriesling 2014

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

trinkfreudig, fruchtig, frisch

€ 19,80

Riesling Platin Kamptal DAC 2013

Weingut Jurtschitsch, 12,5% Vol. Alk.

ausgeprägtes Fruchtbukett, würziger Geschmack, sanfte Säure

€ 21,60

Sauvignon Blanc Klassik 2013

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

Pikantes Bouquet, fruchtig, mineralisch, temperamentvoll

€ 21,60

0,75l Rotweine:

Cabernet Sauvignon Reserve 2012

Weingut Thiery Weber, NÖ-Rohrendorf, 14% Vol. Alk.,

würzig, mächtig, harmonisch, 30 Monate Barriquelage

€ 21,60

Blaufränkisch 2012

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland, 13,5%Vol. Alk.

Röstaromen und Schoko, am Gaumen Zwetschkenanklänge

€ 23,40

Blauer Zweigelt Riedencuvée 2011

Weingut Thiery Weber, NÖ-Rohrendorf, 14% Vol. Alk.,

samtige Kirschnoten, kräftige Tannine, harmonischer Abgang

€ 23,40

Siegendorf Rot 2011

Cabernet Sauvignon/Merlot, Klosterkeller Siegendorf, Burgenland,

13,5Vol. Alk., Bukett nach Johannisbeere, harmonisch, kräftig

€ 21,60

O'Dora 2012

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Klosterkeller Siegendorf, Bgld.,

14% Vol. Alk., kräftiges Rubingranat, zarte Cassisanklänge, kraftvoll

€ 25,80



Unsere Tagesempfehlung:

Vorspeise:

- Gebackene Schafkäsebällchen** mit Salatbouquet € 6,90
- Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Croutons mit Sahnehäubchen € 4,40

Hauptgerichte:

- Grillteller** mit Rind, Schwein und Huhn
dazu Pommes frites, Cocktailsauce, Speckbohnen und Kräuterbutter € 14,50
- Bergsteigerpalatschinke** mit deftiger Schinken-
Selchfleischfüllung, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet € 8,70
- Alm-Burger** mit saftigem Faschierem und gebratenem Speck
fein garniert, dazu Pommes frites € 7,50
- Spaghetti „Bolognese“** mit schmackhafter Fleischsauce € 6,90
- Rindsgulasch** mit Semmelknödel, Salzkartoffeln und Gurkerl € 8,50
- Krallinger Schmankerlpfandl ab 2 Personen**
mit Selchfleisch, Schweinebraten, Würstl, Fleischkrapfen,
Topfennudei, Semmelknödel und Sauerkraut
Preis pro Person € 14,50

Dessert:

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