



Unsere Tagesempfehlung:

Kürbis-Zimtschaumsuppe mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen, Croutons und Sahnehäubchen **A,F,G,L** € 6,50

Festtagssuppe mit dreierlei Knödel -Klare Rindsuppe mit Gemüse,
überbackenem Spinatknödel, Kaspressknödel, Speckknödel **A,C,G,L** € 7,80

Spaghetti „Bolognese“ mit schmackhafter Fleischsauce **A,F,M,L**
große Portion €11,50
Kinder Portion € 7,80

Bauerngröstl im Pfandl - Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Schweinebraten,
Kümmel, Paprika und Spiegelei **C,L,M**
€ 15,60

Hirschragout mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse,
im Pfandl serviert **A,C,G,L** € 17,90

Krallinger Jägerpfandl mit gegrillten Hühnerfiletstreifen,
Rahmsauce mit Champignons, Gemüse und Speck
dazu hausgemachte Spätzle, im Pfandl serviert **A,C,G,L** € 16,80

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, frisch 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 € 4,80
Klare Rindsuppe mit einem Speckknödel A,C,G,L € 5,40
Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel A,C,G,L € 5,40



Unsere Schnitzel:

Wiener Schnitzel vom Schwein oder vom Huhn
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G € 14,60

Bergbauernschnitzel
Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck,
dazu gebratene Kartoffelspalten und Preiselbeeren A,C,G € 15,80

Cordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken
gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren A,C,G € 15,80

Knackige Salate:

Backhenderlsalat
Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat,
steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen
Sauerrahmdressing A,C,G € 14,90



Fischersalat
Warmer Kartoffelsalat mit gebackenen Zanderfiletstreifen
dazu Sauce Tartare € 15,80
D,A,C,G

Kleiner gemischter Salatteller mit Sauerrahmdressing G € 5,40

Salzburger Schmankerl:



Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert € 13,90
A,C,G,

Pongauer **Schweinebraten** vom Bauch und Schopf mit
Salzkartoffeln und Speckknödel € 15,70
A,C,G,L

Bergsteigerpalatschinke mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung
und Kren, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet A,C,G,L € 12,90

Pongauer **Bauernschmaus** mit Geselchtem, Schweinebraten,
Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Speckknödel € 17,70
A,C,G,L

Vegetarisch:

Würzige Kasnocken mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert € 13,90
dazu grüner Salat A,C,G,

Almsalat - 3 Stück Kaspressknödel mit gemischtem Salat und
Joghurt-Schnittlauchsauc A,C,G,M € 14,50

Gebratene Spinatpressknödel mit Käse überbacken
dazu Salzkartoffeln und Schnittlauch-Sauerrahmsauce A,C,G,M € 13,90

Für alle Naschkatzen:



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

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce € 6,90
und Schlagobers A,C,G

Palatschinken (2 Stück) mit Marillenmarmelade, € 7,20
Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce A,C,G

Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce € 6,90
und Schlagober A,C,G,O

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen und € 13,80
Apfelmus A,C,G,O

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, € 7,70
Caramelsauce, Wafferl, Schlagobers A,F,G,E,H,

Heiße Liebe Vanille- und Erdbeereis, heiße Himbeeren, Wafferl, € 7,20
Schlagobers A,F,G,E,H

Coup Danmark Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce, € 6,90
Schlagobers A,G,F

Nusstraum Vanilleeis, Nusseis, knackige Nüsse € 7,20
Schlagobers A,G,F,E,H

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

-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.