



Unsere Tagesempfehlung:

Kartoffel-Lauchsuppe mit 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** € 8,80

Fitness-Salat - gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat und Joghurtdressing **G,M** € 15,40

Ofenkartoffel mit Frühlingsgemüse dazu Sauerrahmsauce **G,L** € 12,60

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

Krallinger Jägerpfand`l 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:

Bio Gelber Muskateller 2023

12 Vol% Alk., Bukett nach Holunderblüte, am Gaumen Orange 1/8l 4,20

Bio Rosé „Lucifer“ 2023

12,5 Vol% Alk., frisch, fruchtig, frech 1/8l 4,20

Blaufränkisch Neckenmarkt 2022

13 Vol% Alk., Mittelburgenland, Beerenaroma, rubinrot, würzig, 1/8l 4,60

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,M € 14,90



Fischersalat

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

Kleiner gemischter Salatteller mit Sauerrahmdressing G,M € 5,40

Salzburger Schmankerl:

Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert € 14,90
A,C,G,

Bergsteigerpalatschinke mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung
und Kren, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet A,C,G,L € 13,80



Vegetarische Schmankerl:

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

Almsalat - 3 Stück Kaspressknödel mit gemischtem Salat € 14,50
dazu Sauerrahm-SchnittlauchsaUCE A,C,G,M

Gebratene Spinatpressknödel mit Käse überbacken
dazu Salzkartoffeln und Sauerrahm-SchnittlauchsaUCE 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
und Schlagobers A,C,G € 6,90
- Palatschinken** (2 Stück) mit Marillenmarmelade,
Preiselbeermarmelade oder Caramelsauce A,C,G € 7,20
- Eispalatschinke** mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagober A,C,G,O € 6,90
- Hausgemachter Kaiserschmarren** mit Rosinen und
Apfelmus A,C,G,O € 13,80
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, Wafferl, Schlagobers A,F,G,E,H, € 7,70
- Heiße Liebe** Vanille- und Erdbeereis, heiße Himbeeren, Wafferl,
Schlagobers A,F,G,E,H € 7,20
- Coup Danmark** Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Schlagobers A,F,G,E,H € 6,90
- Nusstraum** Vanilleeis, Nusseis, knackige Nüsse
Schlagobers A,F,G,E,H € 7,20
- Gemischtes Eis** mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
und Schlagobers A,F,G,E,H € 6,40
-ohne Schlagobers A,F,G,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.