

UNSERE KLASSIKER UND SAISONALEN

Kleine Speisen

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Croûtons und frischen Kräutern <small>(a, g, p)</small>	4,90
Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salatbouquet <small>(a, c, g, p)</small>	4,50
Paar Frankfurter Würstel mit Gebäck, Senf und Kren <small>(a, m, p)</small>	4,80
Club Sandwich mit Spiegelei (gebratene Hühnerbrust, Bergkäse, Speck, Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise) <small>(a, c, g, m, p)</small>	11,80

Die Vorspeisen

Duett von der geräucherten Forelle (Mousse und Salat) mit Kaviarperlen, Kren und Tomatenbrot <small>(a, d, g, o, p)</small>	9,80
Kalbstafelspitz mit gerösteten Kürbiskernen, Gurkerl-Zwiebel Chutney, Krenchip und Nussbaguette <small>(a, g, h, l, m, p)</small>	9,60

Die Salate

Klassischer Caesar Salad mit Hühnerbruststreifen <small>(a, c, d, g, m, p)</small>	8,00
Wiener Backhendlsalat <small>(a, c, m, p)</small>	8,20
Winterliche Blattsalatvariation mit Pilzen, Speck-Julienne, Rauchkäsewürfel, gerösteten Kürbiskernen und Croûtons, mariniert mit Senf-Honig Dressing <small>(a, g, m, p)</small>	12,90
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing*	
kleiner Teller	3,70
großer Teller	5,70
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing*	
kleiner Teller	3,90
großer Teller	5,90

* Wiener Dressing, Joghurt-Kräuter dressing (g), Italienisches Dressing (o)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose
(h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere

Die Suppen

Klassische Rindsuppe mit Suppengemüse wahlweise mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten <small>(l), (a,c), (a,c), (a,c,g)</small>	3,50
Karotten-Ingwercrèmesuppe mit knusprigem Mandel-Blätterteigstangerl <small>(a,c,g,h,o)</small>	4,50

Die vegetarischen Gerichte

Rote Rüben-Risotto mit karamellisierten Orangen-Pekannüssen und gratinierten Baby-Karotten <small>(g,h,l,o)</small>	14,20
Rotweinbandnudeln mit Maroni-Pilzratatouille und Bergkäsehippe <small>(a,c,g,o)</small>	13,70

Die Hauptspeisen

Die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat <small>(a,c,g,m,p)</small>	17,30
Gekochter Tafelspitz in der Suppe serviert mit Rösterdäpfeln, Crèmespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren <small>(a,c,g,l,m)</small>	17,50
Aus dem Jahre 1955 Regina Reindl Filetspitzen vom Rind und Schwein in Champignonsauce mit Fächergurkerl und Spinatnockerln <small>(a,c,g,m,o)</small>	15,90
Gefüllte Wachtel auf Mangoldnest mit Sellerie-Trüffelteigtascherl und Portweinsauce <small>(a,c,g,l,o)</small>	17,60
Kalbszunge auf Erbsen-Erdäpfelmousse und Morchelcrèmesauce <small>(g,l,m,o)</small>	16,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

(a) glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnuss (f) Soja (g) Milch oder Laktose
(h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesam (o) Sulfite (p) Lupine (r) Weichtiere

Hausgemachte „Regina Burger“ wahlweise mit:	
...Rindfleisch, Speck, Bergkäse, karamellisierten Zwiebeln, BBQ-Sauce, Tomate und Gurkenrelish sowie Rucola <small>(a,c,g,m,n,o)</small>	10,80
...Lachsfilet mariniert in Senf und Honig mit gerösteten Mandeln, Bergkäse, getrockneten Tomaten, Feigen-Quitten Chutney und Rucola <small>(a,g,h,m,n,o,p)</small>	10,70

Unsere Burger werden mit Pommes Frites serviert

Die Nachspeisen

Grießflammeri mit mariniertem Blutorangen-Cranberry Ragoût <small>(a,c,f,g,h,o)</small>	5,40
Nuss-Nudeln mit Hollerröster <small>(a,c,f,g,h,o)</small>	5,90
Die Klassiker	
Hausgemachter gezogener Apfelstrudel <small>(a,f,g,o,p)</small>	3,90
Portion Vanillesauce (Zubereitungszeit ca. 5 Minuten) <small>(g,o)</small>	1,50
Topfen- oder Marmeladepalatschinken (pro Stück) <small>(a,c,g,o)</small>	3,10
Kaiser Franz Josef – Torte <small>(a,c,f,g,h,o)</small>	3,50
(Exklusiv in den Kremslehner Hotels erhältlich, auch als Mitbringsel in verschiedenen Größen, im Karton oder Holzkisterl möglich)	

Der Käse

Zweierlei Käse mit hausgemachtem Chutney, Walnüssen, Trauben und Gebäck <small>(a,g,h,o)</small>	12,40
--	-------

Gedeck

Butter und Aufstriche (Liptauer, Ei-Schnittlauch) mit Jourgebäck <small>(a,c,f,g,m)</small>	2,50
---	------

Inklusivpreise in Euro / 2019