

UNSERE KLASSIKER UND SAISONALEN

Kleine Speisen

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck <small>(g,l,o)</small>	5,90
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

Bärlauchmousse mit mariniertem Shrimpsalat <small>(b,g,o)</small>	11,20
Aus dem Jahre 1951 Beef Tartare mit knusprigen Toastecken <small>(a,c,d,g,m,o,p)</small>	14,60

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
Frühlingsblattsalat mit Feigen, gebratener Avocado, Käsestreifen und gerösteten Pinienkernen <small>(g,h,o)</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-Kräuterdressing (g), Italienisches Dressing (o)

Die Suppen

Klassische Rindsuppe mit Suppengemüse wahlweise mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten <small>(l), (a,c), (a,c), (a,c,g)</small>	3,50
Spinatrahmsuppe mit karamellisiertem Schafkäse und gerösteten Pinienkernen <small>(a,g,h,l,o)</small>	4,90

Die vegetarischen Gerichte

Bärlauch-Topfencannelloni auf Karotten-Ingwerschaum und Melanzanichutney <small>(a,c,g,o)</small>	14,20
Geschmorter Chicorée mit Tomatenrisotto und gebratenem Birnenragoût <small>(g,l,o)</small>	13,90

Die Hauptspeisen

Die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat <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 von Rind und Schwein in Champignonsauce mit Fächergurkerl und Spinatnockerln <small>(a,c,g,m,o)</small>	15,90
Aus dem Jahre 1979 Geräucherte Rindszunge auf cremigem Bärlauch-Wurzelgemüse mit Kümmelerdäpfel <small>(g,l)</small>	15,90
Aus dem Jahre 1968 Lammkrone auf Topinamburmousse, Buchenpilzragoût und kräftigem Balsamicoaft <small>(g,l,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,o,m,n)</small>	10,80
...Lachsfilettranchen im Knuspermantel, Rucola, Tomate, Kren, Honig-Senf-Dip, Balsamico-Zwiebeln und Brie <small>(a,c,d,g,m,n)</small>	10,30

Unsere Burger werden mit Pommes Frites serviert

Die Nachspeisen

Heidelbeer-Rahmdalken mit Vanillesauce
(a,c,f,g,o) 5,90

Rhabarber-Charlotte auf mariniertem Himbeercocktail
(a,c,f,g,o,p) 6,30

Die Klassiker

Hausgemachter gezogener Apfelstrudel
(a,f,g,o,p) 3,90

Portion Vanillesauce
(Zubereitungszeit ca. 5 Minuten)
(g,o) 1,50

Topfen- oder Marmeladepalatschinke (pro Stück)
(a,c,g,o) 3,10

Kaiser Franz Josef – Torte
(a,c,f,g,h,o) 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
(a,g,h,o) 12,40

Gedeck

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

Inklusivpreise in Euro / 2018