

UNSERE KLASSIKER UND SAISONALEN

Kleine Speisen

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Mozzarellawürfeln <small>(a, g, o, p)</small>	4,20
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

Kalbstafilespitz mit Kürbiskern-Zwiebelchutney und Schwarzbrotchip <small>(a, g, l, o, p)</small>	10,40
Gebeiztes Zanderfilet auf Babysalatnest, mit Limettencrème und Erdäpfel-Krenkörbchen <small>(d, g, o)</small>	11,20

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
Sommersalat 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
Karotten-Paprikacrèmesuppe mit Crème fraîche, dazu karamellierte Macadamianüsse mit Pfeffer <small>(g,h,l,o)</small>	4,70

Die vegetarischen Gerichte

Gebratene Melanzani mit Dattel-Couscous gefüllt, auf Ziegenkäserahm <small>(a,g)</small>	12,90
Gratin von der getrockneten Tomate auf Artischocken-Kürbis-Pilzgemüse, dazu knuspriger Rucola <small>(a,c,g)</small>	13,80

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, Schnittlauchsaucе 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 1969 Rindsfledermaus gratiniert mit Semmelkren, auf Spinatnest und Erdäpfelpüree <small>(a,c,g,l)</small>	15,90
Perlhuhnbrust auf Avocado-Bananensauce mit Chili, dazu Kräuterbandnudeln <small>(a,c,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

Weiβes Schokolade-Ribiselmousse in der Hippe mit Wachauer Marillensauce <small>(a,c,f,g,o)</small>	6,20
Aus dem Jahre 1998 Heidelbeer-Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>(a,c,f,g,o)</small>	7,60
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 Marmeladepalatschinke (pro Stück) <small>(a,c,g,o)</small>	3,10
Kaiser Franz Josef – Torte <small>(a,c,f,g,h,o)</small> (Exklusiv in den Kremslehner Hotels erhältlich, auch als Mitbringsel in verschiedenen Größen, im Karton oder Holzkisterl möglich)	3,50

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,g,f,c,m)</small>	2,50
--	------

Inklusivpreise in Euro / 2018