

UNSERE KLASSIKER UND SAISONALEN

Kleine Speisen

Pikante Kürbis-Chilisuppe mit gerösteten Kürbiskernen <small>(g, o)</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 <small>(gebratene Hühnerbrust, Bergkäse, Speck, Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise)</small> <small>(a, g, m, p)</small>	9,80

Die Vorspeisen

Aus dem Jahre 2015

Mousse von der Räucherforelle auf fruchtig-herbem Gelée von der Blutorange, mit Wachtelei und hausgemachtem Kren-Croissant <small>(a, c, d, f, g, o)</small>	9,80
--	------

Aus dem Jahre 2016

Duett vom Kalbstafelspitz (Salat/ Röllchen gefüllt mit Kürbiskern- Gervais) auf Gurkerl-Carpaccio <small>(g, l, m)</small>	9,90
--	------

Die Salate

Klassischer Caesars Salad mit Hühnerbruststreifen <small>(a, c, d, g, m, p)</small>	8,00
Wiener Backhendlsalat <small>(a, c, m, p)</small>	8,20
Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Austernpilzen, Speck- und Käsestreifen sowie gerösteten Pinienkernen <small>(g)</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)

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

1896 – 2016

120 Jahre Hotel Regina

Die Suppen

Klassische Rindsuppe mit Suppengemüse 3,50
wahlweise mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten
(l), (a,c), (a,c), (a,c,g)

Aus dem Jahre 1956

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe 4,10
(g,l)

Die vegetarischen Gerichte

Aus dem Jahre 2013

Rotweinbandnudeln mit Pastinaken-Walnuss Ragoût 12,60
(a,c,g,h,o)

Aus dem Jahre 1998

Waldpilzpalatschinken gefüllt mit Blattspinat auf leichter Granasauce 12,70
(a,c,g,o)

Die Hauptspeisen

Die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat 17,30
(a,c,g,m,p)

Gekochter Tafelspitz in der Suppe serviert 17,50
mit Rösterdäpfeln, Crèmespinat, Schnittlauchsauce
und Apfelkren
(a,c,g,l,m)

Aus dem Jahre 1955

Regina Reindl 15,90
Filetspitzen von Rind und Schwein in Champignonsauce
mit Fächergurkerl und Spinatnockerln
(a,c,g,m,o)

Aus dem Jahre 1973

Kalbsrahmvögerl mit Risipisi, Buttergemüse und eigenem Saft 16,30
(g,l,o)

Aus dem Jahre 1969

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen, 16,80
Rosmarinerdäpfeln und Röstzwiebeln
(a,g,l)

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

1896 – 2016

120 Jahre Hotel Regina



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

Aus dem Jahre 1981

- | | |
|--|------|
| Mohnnudeln mit Apfelmousse
<small>(a,c,f,g,o)</small> | 5,70 |
|--|------|

Aus dem Jahre 2017

- | | |
|--|------|
| Blutorangen-Nougattörtchen mit mariniertem Zitrusfruchtsalat
<small>(a,c,f,g,h,o,p)</small> | 6,40 |
|--|------|

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

Inklusivpreise in Euro / 2018

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