

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 (gebratene Hühnerbrust, Bergkäse, Speck, Eisbergsalat, Tomaten, Mayonnaise) <small>(a,g,m,p)</small>	10,20

Die Vorspeisen

Aus dem Jahre 2015	
Variation vom Lachs und karamellisiertem Ziegenkäse (Lachstatar auf hausgemachtem Sauerrahm-Chili-Küchlein, Ziegenkäse auf eingelegten Melanzani-Antipasti und Kräuteroliven) <small>(a,c,d,g,o)</small>	10,90
Aus dem Jahre 2016	
Rindfleischsülzchen mit knusprigen Rosmarinerdäpfeln, Gurkerl und Paprika-Kren Dip <small>(g,l,m)</small>	9,80

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
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
Aus dem Jahre 1956 Selleriecèmesuppe mit Shrimps und knusprigem Sesam-Blätterteigstangerl <small>(a,b,c,g,l,n,o)</small>	4,90

Die vegetarischen Gerichte

Kürbiskern-Schafkäse Knödel mit Nussbutter, serviert mit Babyspinatsalat <small>(a,c,g)</small>	12,80
Mangold-Erdäpfel Teigtascherl mit Walnüssen und Pastinakengemüse <small>(a,c,g,h,l)</small>	13,60

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, Schnittlauchsauc und Apfelkren <small>(a,c,g,l,m)</small>	17,50
Aus dem Jahre 1955 Regina Reindl Filetspitzen von Rind und Schwein in Champignonsauc mit Fächergurkerl und Spinatnockerln <small>(a,c,g,m,o)</small>	15,90
Maispoulardenbrust gefüllt mit eingelegtem Birnen-Ziegenkäse auf Rote Rüben Risotto und Selleriestroh <small>(g,l,o)</small>	16,90
Aus dem Jahre 1959 Geschmorte Kalbsbackerl in Portwein-Rosmarin Saft mit cremiger Polenta <small>(a,g,l,o)</small>	17,20

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

Aus dem Jahre 1981

Grand Marnier Parfait im Baumkuchenmantel mit Beerencocktail
(a, c, f, g, h, o) 6,40

Kleine Germknödel mit Butter und Mohnzucker
(a, c, g, o, p) 5,90

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