

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

Rosa gebratene Hirschtranche auf gebeiztem Maroni-Cranberry Ragoût, Portweingelée und gefülltem Baby-Marzipanapfel <small>(g, h, l, o)</small>	13,90
Weihnachtlicher Flusskrebsscocktail mit Mandeln, Grapefruit, Orangen und knusprigem Baguette <small>(a, b, c, g, h, m, o, p)</small>	12,90

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)

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 1986 Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Croûtons und frischen Kräutern <small>(a,g,p)</small>	4,90

Die vegetarischen Gerichte

Maroni-Teigtascherl mit roten Rüben, Sesam-Ziegenkäse und Zimt-Ingwer Schlagobers <small>(a,c,g,n)</small>	13,90
Topinamburmousse mit glaciertem Wintergemüse und karamellisierten Pekannüssen <small>(g,h,o)</small>	13,80

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, Schnittlauchsaucе 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
Fasanenbrustfilet mit Butterschalotten, Glühweincrèmesauce und Morchel-Süßkartoffelgratin <small>(a,c,g,l,o)</small>	19,90
Aus dem Jahre 1956 Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln <small>(a,c,g,o)</small>	16,80

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 10,80

(a, c, g, o, m, n)

...Lachsfilettranchen im Knuspermantel, Rucola, Tomate, Kren, 10,30

Honig-Senf-Dip, Balsamico-Zwiebeln und Brie

(a, c, d, g, m, n)

Unsere Burger werden mit Pommes Frites serviert

Die Nachspeisen

Weihnachtliches Zimt-Amaretto-Tiramisù mit eingelegten Portweinkirschen 6,90

(a, c, f, g, h, o)

Aus dem Jahre 1998

Schokolade-Gewürzmousse auf Lebkuchenboden 6,70

(a, c, f, g, h, o)

Die Klassiker

Hausgemachter gezogener Apfelstrudel 3,90

(a, f, g, o, p)

Portion Vanillesauce

(Zubereitungszeit ca. 5 Minuten) 1,50

(g, o)

Topfen- oder Marmeladepalatschinke (pro Stück) 3,10

(a, c, g, o)

Kaiser Franz Josef – Torte 3,50

(a, c, f, g, h, o)

(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 12,40

(a, g, h, o)

Gedeck

Butter und Aufstriche (Liptauer, Ei-Schnittlauch) mit Jourgebäck 2,50

(a, g, f, c, m)

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