

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

Mariniertes Pilzcarpaccio mit Rohschinken, Kren und pikantem Cranberrychutney <small>(g, o)</small>	11,60
Duett vom geräucherten Buchenholz-Saibling mit weißem Portweingelée, Zitronengras-Gervais und knusprigem Jour-Salzstangerl <small>(a, d, g, o, p)</small>	12,30

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
Herbstliche 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-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

Die Suppen

Klassische Rindsuppe mit Suppengemüse wahlweise mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten <small>(l), (a,c), (a,c), (a,c,g)</small>	3,50
Wiener Erdäpfelsuppe mit frischen Kräutern <small>(g,l)</small>	4,90

Die vegetarischen Gerichte

Kürbisrisotto mit Granahippe und gebratenen Balsamico-Quitten <small>(g,l,o)</small>	13,30
Aus dem Jahre 1999 Steinpilzteigtascherl mit einem Pastinakenragoût, Kohlsprossen und karamellisierten Walnüssen <small>(a,c,g,h)</small>	14,80

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, Schnittlauchsauce 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
Aus dem Jahre 1998 Rehulasch mit Schwarzbrot-Kräuterknödel und Rotweibirne <small>(a,g,l,o,p)</small>	19,60
Aus dem Jahre 1973 Rindsroulade mit Wurzelgemüse und Schnittlauch-Erdäpfelmousse <small>(g,l,m)</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

Zartbitter Schokolademousse mit feinem Kürbis-Apfelragoût <small>(c,f,g,o)</small>	6,20
Aus dem Jahre 1969	
Hausgemachter Milchrahmstrudel mit Vanillesauce <small>(a,c,f,g,o,p)</small>	5,90
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 und Aufstriche (Liptauer, Ei-Schnittlauch) mit Jourgebäck <small>(a,g,f,c,m)</small>	2,50
--	------

Inklusivpreise in Euro / 2018