

# Herzlich Willkommen

im

*Gasthof  
Krall*

Ganzjährig durchgehend geöffnet  
Warme Küche Montag 18:00-21:00 Uhr  
Dienstag bis Samstag von 11:00 bis 21:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

## Aus der kalten Küche

- Beef Tartare** <sup>ADGLM</sup> 16,90  
würzig mariniert mit milder Cognacnote dazu  
getoastetes Weißbrot und Butter
- Rindercarpaccio** <sup>FGM</sup> 15,90  
mit edlem Olivenöl und gehobeltem Parmesan
- Saures Rindfleisch** <sup>ACL</sup> 12,90  
mit Ei, Zwiebel, Pfefferschrot, Kürbiskernöl,  
Käferbohnen und Gebäck

## Aus dem Suppentopf

- Leberknödelsuppe** <sup>ACGL</sup> 4,90
- Frittatensuppe** <sup>ACGL</sup> 4,90
- Knoblauchrahmsuppe** <sup>AGL</sup> 5,50  
mit Röstbrotwürfeln

## Salate

- Salatschüssel vom Buffet** 5,50
- Salat "Süße Ziege"** <sup>EFGHM</sup> 15,90  
Blattsalate der Saison mit gebratenen  
Ziegenkäsetalern, Grillgemüse, Walnüssen,  
und Honig
- Backhendlsalat** <sup>ACLM</sup> 14,90  
bunte Blattsalate und Kartoffelsalat  
mit Hendlfilets in knuspriger Panier,  
Kürbiskernen und Balsamico
- Chefsalat** <sup>ACLM</sup> 14,90  
gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen  
und Cocktailsauce

## Vegetarisches

- Kärntner Käsnudeln** <sup>ACGL</sup> 14,50  
aus der Norischen Nudelwerkstatt,  
mit brauner Butter und Salat vom Buffet
- Kärntner Käsnudeln glutenfrei** <sup>ACGL</sup> 14,50  
aus der Norischen Nudelwerkstatt,  
mit brauner Butter und Salat vom Buffet
- Drautaler Käsespätzle** <sup>ACG</sup> 12,90  
mit Salat vom Buffet
- Kärntner Nudelteller** <sup>ACGL</sup> 15,50  
aus der Norischen Nudelwerkstatt,  
mit brauner Butter und Salat vom Buffet
- Gemüse Wok** <sup>FELM</sup> 11,90  
Vegetarisch mit Cashewnüssen und Reis  
optional auch mit Hühnerfiletstreifen
- Gebackener Emmentaler** <sup>ACFGM</sup> 12,50  
mit Sauce Tartare und Salat vom Buffet
- Green Oat Cheeseburger** <sup>AEFGMN</sup> 14,90  
Gemüselaibchen im Briochebun mit Salat,  
Tomate, Gurke, Käse, Burgersauce und Pommes  
frites

## Pasta

- Spaghetti Bolognese** <sup>ACGMO</sup> 10,90  
mit Fleischsauce

## Vom Rind und Kalb

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>ACG</sup> 24,90  
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

**Filetsteak vom Rind** <sup>AEGLMO</sup> 39,00  
in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse  
und Pommes frites

**Alt-Wiener Zwiebelrostbraten** <sup>AGMO</sup> 21,90  
weich gedünstet, mit Kartoffelspalten  
und Gurkerl

**Rindsgulasch** <sup>ADLO</sup> 14,50  
mit Gebäck

## Vom Grill

**Grillteller** <sup>EFLM</sup> 19,50  
mit edlen Teilen von Rind, Schwein und Pute,  
Cevapcici und Speck, dazu mediterranes  
Gemüse und Pommes frites

**Cevapcici** <sup>EGLM</sup> 13,90  
mit Pfefferoni, Ajvar, frischem Zwiebel  
und Pommes frites

**All American Cheeseburger** <sup>ACEFGMNO</sup> 18,50  
im Homestylebun mit Salat, Tomate, Gurke,  
Käse, Burgersauce und Pommes frites

**Hausplatte für 2 Personen** <sup>ACEFGLM</sup> 44,00  
Rind-, Schwein- und Putensteaks,  
Wiener Schnitzel, Saisongemüse, Reis,  
Pommes frites und Früchtespieß

## Feines vom Schwein

**Schweinelendchen in  
Pfefferrahm** <sup>AGLMO</sup> 20,90  
mit Kroketten und Grillgemüse

**Cordon Bleu** <sup>ACEG</sup> 16,90  
mit Pommes frites

**Wiener Schnitzel** <sup>ACE</sup> 15,50  
mit Pommes frites

## Hendl und Putenspezialitäten

**Halbes Backhendl** <sup>AC</sup> 14,90  
ohne Haut, dazu Salat vom Buffet

**Cordon Bleu von der Pute** <sup>ACEG</sup> 16,90  
mit Pommes frites oder Reis

**Putenschnitzel** <sup>ACEG</sup> 15,50  
Natur oder Wiener Art  
mit Pommes frites oder Reis

## Pizza & sole mio

**Pizza Margherita** <sup>AGMO</sup> 11,90  
mit Tomaten, Käse und Mozzarella

**Pizza Prosciutto** <sup>AGMO</sup> 11,90  
mit Tomaten, Käse und Schinken

**Pizza Salami** <sup>AGMO</sup> 11,90  
mit Tomaten, Käse und Salami

**Pizza Diavolo** <sup>AGMO</sup> 11,90  
mit Tomaten, Käse und Schinken und Pfefferoni

## Fischgerichte

**Zanderfilet "Müllerin" oder "Wiener Art"** <sup>ACDFG</sup> 19,90

(gegrillt oder gebacken) mit Petersilkartoffeln und Knoblauchbutter bzw. Sauce Tartare, dazu Salat vom Buffet

**Gegrillte Calamari** <sup>ADGR</sup> 19,90

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu frittierte Rosmarin-Schalenkartoffeln, Knoblauchbrot, Knoblauchbutter, Dip und Salat vom Buffet

## Für unsere Kleinen

**Wiener Schnitzel "Nemo"** <sup>ACEG</sup> 8,50

mit Pommes frites und Lollipop

**Spaghetti "Wickie"** <sup>ACDL</sup> 7,90

mit Fleischsauce und Lollipop

**Räuberteller** <sup>ACDL</sup> 0,00

ein Teller, ein Messer, eine Gabel und ein Löffel, geräubert wird bei Mama und Papa

## Süßes und Gezuckertes

**Palatschinken** <sup>ACG</sup> 6,50

zwei Stück mit Marmelade

**Eispalatschinke** <sup>ACEGH</sup> 7,50

mit Nüssen, Sahne und Schokoladensauce

**Kaiserschmarren** <sup>ACG</sup> 9,90

mit Zwetschgenröster und Kompott

**Schoko-Nusskuchen im Hemd** <sup>ACEG</sup> 6,50

mit Schokoladensauce und Schlag

**Apfel- oder Topfenstrudel** <sup>ACGH</sup> 6,50

mit Vanillesauce

**Indianer mit Schlag** <sup>ACGH</sup> 6,50

## Eisspezialitäten

wählen sie bitte aus unserer Eiskarte

## Warme Getränke

**Kleiner Brauner** <sup>G</sup> 2,80

**Verlängerter** <sup>G</sup> 3,50

**Cappuccino** <sup>G</sup> 3,70

**Café Latte** <sup>G</sup> 3,90

**Großer Brauner** <sup>G</sup> 4,10

**Häferlkaffee** <sup>G</sup> 3,70

**Heiße Schokolade** <sup>G</sup> 3,40

**Tee, diverse Sorten** 2,60

**Tee, Zitrone/Milch** <sup>G</sup> 3,10

**Tee, Rum/Obstler 2cl** 4,40

**Tee, Rum/Obstler 4cl** 5,60

## Aperitif

**Campari Soda** 4,50

**Campari Orange** 4,80

**Martini Dry** 4,10

**Glas Prosecco** 4,10

**"Lillet Berry Spritzer"** 5,40

mit Lillet, Schweppes Wild Berry, Eiswürfeln und Beeren

**Hugo** 4,90

*Bier vom Fass*

Gösser Märzen klein <sup>A</sup>	4,20
Gösser Märzen groß <sup>A</sup>	4,90
Kleiner Radler <sup>A</sup>	4,20
Großer Radler <sup>A</sup>	4,90
Hausbier <sup>A</sup>	4,90

*Flaschenbier*

Gösser Naturradler Zitrone	4,90
Gösser Naturgold alkoholfrei	4,90
Weizenbier	4,90
Weizenbier alkoholfrei	4,90

*Alkoholfreie Getränke*

Jugendgetränk 0,3 (Himbeer oder Hollunder)	2,60
Jugendgetränk 0,5 (Himbeer oder Hollunder)	3,20
Coca Cola 0,3	3,50
Coca Cola 0,3 Flasche	3,80
Coca Cola Zero 0,3 Flasche	3,80
Fanta 0,3	3,50
Sprite 0,3	3,50
Almdudler 0,3	3,50
Apfelsaft 0,3	3,30
Apfelsaft gespritzt 0,3	3,10
Apfelsaft gespritzt 0,5	4,00
Soda Zitron 0,3	2,70
Soda Zitron 0,5	3,80
Soda 0,25	2,10
Vöslauer 0,75	5,10
Vöslauer 0,33	3,30
Bitter Lemon	3,80
Tonic Water	3,80
Red Bull	4,30
Eistee 0,3	3,50
Eistee 0,5	4,30
Pago Juice 0,2	3,70
Marille, Erdbeer, Mango, ACE und Johannisbeer	
Pago gespritzt 0,3	4,10
Pago gespritzt 0,5	4,60

*Klare Spezialitäten*

Nonino Grappa	3,50
Frangelico <sup>E</sup>	3,10
Bauer Willamsbirne, Marille	3,10
Horvath Zirbe, Nuss	3,10
Pfau Brand, Valentin Latschen Kärntner Mostbirne	3,90

*Bitteres*

Gurktaler	3,10
Fernet Branca	3,10
Jägermeister	3,10
Averna	3,10

*Internationale Spirituosen*

Diplomatico	4,80
Ballantines Whisky <sup>A</sup>	3,50
Jack Daniel's <sup>A</sup>	3,50
Whisky-Cola <sup>A</sup>	5,80
Bacardi-Cola	5,80
Vodka-Orange	5,80
Vodka-Red Bull	6,10
Averna-Sour	5,80
Tequila	3,10
Gin	3,50
Bailey's <sup>G</sup>	3,10
Asbach Uralt	3,10

*Most*

Most 0,25	2,90
Most 0,5	4,30
Most 0,5 gespritzt	3,80

## Weißweine

<b>Hauswein</b>	1/8l Glas	3,40
Klassisches Weißströpferl mit fruchtiger Säure.		
<b>Spritzer weiß</b>		3,90
<b>Aperol Spritzer</b>		4,90

### Weingut DOMÄNE WACHAU

#### Grüner Veltliner "Steinfeder"

Frisch, saftig, jugendlich harmonisch mit Grapefruit-Apfel-Aroma. "Steinfeder" ist eine der drei Qualitätsbezeichnungen der Wachau: Steinfeder, Federspiel und Saragd.

1/8l Glas	5,00	0,75l Flasche	30,-
-----------	------	---------------	------

### Weingut MARKOWITSCH

#### Chardonnay

Grüngelb, intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt. Sehr frisch und kompakt am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.

1/8l Glas	5,30	0,75l Flasche	32,-
-----------	------	---------------	------

### Weingut POLZ

#### Welschriesling

Schöner sortentypischer Klassiker, ein "Welsch" mit angenehmer Säure, saftiger Frucht und feiner Würze.

0,75l Flasche	32,-
---------------	------

### Weingut WOHLMUTH

#### Sauvignon Blanc

Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, spielt gekonnt mit reifen warmen und kühlen mineralischen Aromen, temperamentvoll - der Wohlmuth Klassiker.

0,75l Flasche	32,-
---------------	------

<b>Flasche Prosecco</b>	28,70
-------------------------	-------

<b>Glas Prosecco</b>	4,10
----------------------	------

<b>Aperol Prosecco</b>	5,30
------------------------	------

## Rotweine

<b>Hauswein</b>	1/8l Glas	3,40
Fruchtiger Zweigelt mit viel Substanz und weichem Abgang.		
<b>Merlot</b>	1/8l Glas	3,40
Farblich dunkelrot mit leichtem Pflaumenaroma.		
<b>Spritzer rot</b>		3,90

### Weingut HEINRICH

#### Blaufränkisch

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen und zarter Randaufhellung. In der Nase feine Edelholzanklänge gepaart mit Cassis und Zwetschgen, am Gaumen klare dunkle Fruchtaromen.

0,75l Flasche	32,-
---------------	------

### Weingut SATTLER

#### Heideboden

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinen Nuancen von Gewürznelken unterlegte dunkle Beerenfrucht.

1/8l Glas	5,30	0,75l Flasche	32,-
-----------	------	---------------	------

### Weingut TELTSCHER

#### Blauer Zweigelt

Trockener Zweigelt mit tiefem, feinfruchtigem Bukett. Am Gaumen dicht und zartherb ausgewogen

1/8l Glas	4,70	0,75l Flasche	28,-
-----------	------	---------------	------

### Weingut SCHEIBLHOFER

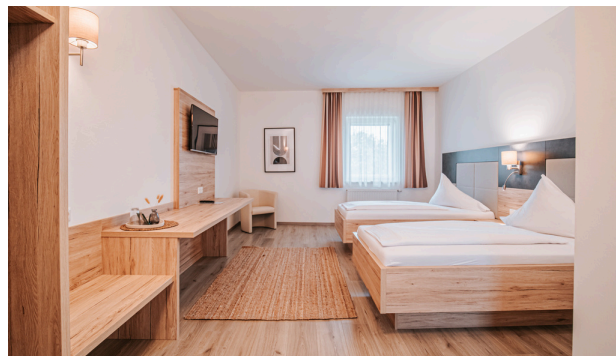
#### Cabernet Sauvignon Selection

Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität.

0,75l Flasche	30,-
---------------	------



Für Gäste verfügen wir über 40 Komfortzimmer.



Alle Zimmer sind mit Du/WC, Flat-TV und W-lan ausgestattet.



Für Feiern jeder Art stehen Ihnen Räumlichkeiten für Gruppen von 10 - 140 Personen zur Verfügung



Die begehrten "Krall-Gutscheine" sind bei unserem Servicepersonal erhältlich

Alle unser Gerichte wurden nach dem offiziellen Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung markiert:

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P für Lupinen und daraus hergestellten Produkten
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie ihren Gastwirt oder Apotheker.