

Ausgabe 05  
 Klagenfurt anno 2012  
 9020 Klagenfurt  
 Ehrentaler Straße 57  
 Tel. 0463 / 41 4 44  
 www.gasthof-krall.at  
 e-mail: gasthof-krall@aon.at

GASTHOF  
**Krall**  
**JOURNAL**

Preis: € 2,-  
 D, F, I, SLO, HR € 3,-  
 Abonnenten-Kundendienst:  
 Tel. +43/463/41 4 44  
 Design und Druck:  
 Allround Druck  
 www.lesjak.at

# Speisen & Getränke

Wie aus gutinformierten Kreisen zu erfahren ist, kann man im Gasthof Krall sehr gut essen und trinken. Sollte sich das Gerücht bestätigen, sagen Sie es weiter, wenn nicht, behalten Sie es für sich (nur der Chefin erzählen).



1912



1956



1987



1999



2007

## SCHMANKALAN

Ausführliche Berichte Seite 2  
 Süßes und Gezuckertes Seite 5



## WETTER



Dienstag Mittwoch Donnerstag

In den Sommermonaten gibt es jeden Mittwoch ab 18 Uhr Fisch- und Fleischspezialitäten vom Terrassengrill zu genießen.

## SPORT

**Tennis:** 2 Plätze warten auf Sie  
**Eisstockschießen:**

Vom November bis April stehen acht Kunsteisbahnen zur Verfügung. Anmeldungen für fixe Bahnreservierungen bitte bei unserem Team.

## GUTSCHEINE



Die begehrten „KRALL-GUTSCHEINE“ sind hier erhältlich. Fragen Sie unser Personal. (Bezahlte Anzeige)



Repräsentant:  
 Gerhard  
 Tomaschitz  
 Tel. 0676/51 01 324





*Aus der kalten Küche***Italienischer Vorspeisenteller 8,50**

Arrangement von San Daniele Schinken,  
Mailänder Salami, Sgombri und Peperonata

**Beef Tartare 12,90**

würzig mariniert mit milder Cognacnote  
dazu getoastetes Weißbrot und Butter

**Carpaccio vom Rinderfilet 8,90**

mit edlem Olivenöl und gehobeltem Parmesan

**Shrimpscocktail „Johnny Walker“ 6,80**

Eismeeershrimps in Cocktailsauce mit Ananas  
und feiner Whiskeynote

**Tartare vom Räucherlachs 7,50**

mit Kartoffellaibchen und Dillsauerrahm

*Aus dem Suppentopf***Leberknödelsuppe 2,80****Frittatensuppe 2,80****Grießnockerlsuppe 2,80****Ungarische Gulaschsuppe 3,50****Knoblauchrahmsuppe 3,50**

mit Röstbrotwürfeln

*Salate***Salatschüssel vom Buffet 3,50****Griechischer Bauernsalat 7,20**

mit Gurken, Tomaten, Schafskäse  
und schwarzen Oliven

**Salat „Nizza“ 7,50**

knackige Blattsalate mit Thunfisch,  
Tomaten, Paprika und grünen Bohnen

**Chefsalat 8,90**

mit gegrillten Geflügelstreifen und  
rassiger Cocktailsauce

**Backhenderlsalat 8,90**

bunte Blattsalate mit Hendlfilets in  
knuspriger Panier, Kürbiskernen und  
Apfelbalsamico

**Vogersalat 5,80**

mit gebratenen Erdäpfeln, Speck und  
Brotroutons

*Für den kleinen Hunger***Rindsgulasch 7,50**

mit ofenfrischem Gebäck

**Fiakergulasch 8,70**

Rindsgulasch mit Würstl, Spiegelei und  
Essiggurkerl, dazu ofenfrisches Gebäck

**Steaksandwich 8,90**

vom Schweinefilet mit kleiner  
Salatgarnitur und Cocktailsauce

**Saures Rindfleisch 8,50**

mit steirischen Käferbohnen, Kürbis-  
kernöl und gehacktem Ei

**Gebackener Emmentaler 7,50**

mit Sauce Tartare und Salat vom Buffet

**Gebackene Champignons 7,50**

mit Sauce Tartare und Salat vom Buffet

**Würzige Rips & Wings 8,80**

Ripperln und Hühnerflügel mit  
würzigen Dippsaucen und Potatoe  
Wedges am Holzbrett serviert

**Gemüseplatte 7,50**

zartes Sommergemüse mit Spiegelei  
und Salzkartoffeln

**Holzhackernudeln 7,50**

Makkaroni in Rahmsauce mit Glundnem  
Kas, frischen Kräutern und Speck

*Für unsere Kleinen***Wiener Schnitzel „Pikachu“ 5,20**

mit Pommes frites und Lollipop

**Spaghetti „Wickie“ 4,90**

mit Fleischsauce und Lollipop

**Spieß „Super Mario“ 5,20**

Putenspieß mit Pommes frites,  
Gemüse und Lollipop

**Räuberteller 0,00**

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

*Vom Rind und Kalb***Wiener Schnitzel vom Kalb** 14,80

mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

**Filetsteak vom****Kärntner Almochsen** 21,00

in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse und Pommes frites

**Rindspillard auf Rucolasalat** 9,90

mit Distelöl, Himbeeressig und gehobeltem Parmesan

**Tournedos Trilogie** 14,50

Rind-, Schwein und Putenfilet auf Dijon-, Bluecheese- und Pfefferrahmsauce, dazu Kräuterrösti

**Alt-Wiener Zwiebelrostbraten** 13,50

mit Braterdäpfeln und Gurkerln

**Rumpsteak vom****Kärntner Almochsen** 16,90

mit Rotweinbutter belegt, dazu Erdäpfelpuffer und Broccoliröschen

*Feines vom Schwein***Schweinelendchen** 12,90**in Pfefferrahm**

mit Kroketten und Buttergemüse

**Cordon bleu** 9,50

mit Pommes frites

**Wiener Schnitzel** 8,80

mit Pommes frites

**Pariser Schnitzel** 8,80

mit Reis

**Jägerreindl** 12,90

Filetstücke mit Käse überbacken, dazu Butterspätzle und Schwammerlsauce

*Kärntnerisch gut***Kärntner Käs nudeln** 7,90

mit brauner Butter und Salat vom Buffet

**Gurktaler Selchfleisch nudeln** 7,90

auf Rahmkraut

**Drautaler Käsespätzle** 7,20

mit Salat vom Buffet

*Fischgerichte***Zanderfilet „Müllerin“ oder „Wiener Art“** 12,90

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

**Schollenfilet „Müllerin“ oder „Wiener Art“** 9,90

mit Salzkartoffeln, Sauce Tartare und Salat vom Buffet

**Gegrillte Calamari** 10,50

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Petersilkartoffeln, Knoblauchbutter und Salat vom Buffet

**Risotto mit Meeresfrüchten** 9,90

und Frascatinote mit gehobeltem Parmesan

**Lachsfilet** 12,90

mit Polentascheiben, gebratenem Radicchio, Parmesan und Olivenöl, dazu Salat vom Buffet

**Fischteller** 13,90

Zander – Scholle – Calamari – Lachsfilet, dazu Petersilerdäpfel, Dippsaucen und Salat vom Buffet

**Fischplatte „Neptun“** 30,00

für 2 Personen Zander, Lachs, Calamari, Thunfisch, Garnelen sowie einen Fisch im Ganzen gebraten mit Butterkartoffeln und Salat vom Buffet

*Vom Grill***Grillteller** 11,90

mit verschiedenen Steaks, Cevapcici, Speck, dazu Pommes frites und Gemüse

**Cevapcici** 7,50

reichlich garniert mit Pommes frites

**Berner Würstel** 7,80

mit Pommes frites

**Hauspfeiß** 12,90

Schweinsfilet am Spieß mit Pommes frites und Gemüse, reichlich garniert

**Hausplatte für 2 Personen** 26,00

Rind- und Schweinesteaks, Wiener Schnitzel, Saisongemüse, Reis, Pommes frites und Früchtespieß

*Frisch aus dem Pizzaofen*

<b>Pizza Margherita</b>	<b>7,80</b>
mit Tomaten, Käse und Mozzarella	
<b>Pizza Prosciutto</b>	<b>8,50</b>
mit Tomaten, Käse und Schinken	
<b>Pizza Salami</b>	<b>8,50</b>
mit Tomaten, Käse und Salami	
<b>Pizza Diavolo</b>	<b>8,50</b>
mit Tomaten, Käse, Schinken und Pfefferoni	
<b>Hauspizza</b>	<b>8,90</b>
mit Tomaten, Käse, Salami, Speck, Paprika und Mais	
<b>Kleine Pizza</b>	<b>6,20</b>
Ihrer Wahl	

*Pasta*

<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>6,90</b>
mit Fleischsauce	
<b>Lasagne al Forno</b>	<b>7,50</b>
<b>Tortellini Prosciutto</b>	<b>7,50</b>
mit Schinkensauce und frischen Kräutern	
<b>Italienischer Nudelteller</b>	<b>8,90</b>
verschiedene Nudelvariationen mit köstlichen Saucen	
<b>Kärntner Nudelteller</b>	<b>9,50</b>
fünf vegetarische Nudelvariationen mit Salat vom Buffet	

*Hendl- und Putenspezialitäten*

<b>Indischer Pfeffertopf</b>	<b>10,90</b>
Putenstreifen in fruchtiger Currysauce, grüner und rosa Pfeffer, dazu Basmatireis	
<b>Halbes Backhendl</b>	<b>9,50</b>
ohne Haut, dazu Salat vom Buffet	
<b>Cordon bleu von der Pute</b>	<b>9,50</b>
mit Pommes frites oder Reis	
<b>Putenmedaillons „Wilhelm Tell“</b>	<b>12,90</b>
auf Apfelscheiben und Kräuterrösti angerichtet, mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren	

<b>Putenschnitzel</b>	<b>9,90</b>
Natur oder Wiener Art mit Pommes frites oder Reis	

*Süßes und Gezuckertes*

<b>Palatschinken</b>	<b>3,20</b>
zwei Stück mit Marmelade	
<b>Eispalatschinke</b>	<b>5,50</b>
mit Nüssen, Sahne und Schokoladensauce	
<b>Kaiserschmarren</b>	<b>6,80</b>
mit Zwetschgenröster und Kompott	
<b>Topfenockerln</b>	<b>4,80</b>
mit Vanille-Eierlikör und Fruchtsauce	
<b>Mohr im Hemd</b>	<b>3,70</b>
mit Schokoladensauce und Schlag	
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b>	<b>3,90</b>
mit Vanillesauce	
<b>Indianer mit Schlag</b>	<b>3,20</b>
<b>Eisspezialitäten</b>	
wählen Sie bitte aus unserer Eiskarte	

*Warme Getränke*

<b>Kleiner Brauner</b>	<b>2,20</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>2,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,70</b>
<b>Café Latte</b>	<b>3,00</b>
<b>Großer Brauner</b>	<b>3,40</b>
<b>Häferlkaffee</b>	<b>2,60</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,60</b>
<b>Tee Zitrone/Milch</b>	<b>2,20</b>
<b>Tee Rum/Obstler 2cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Tee Rum/Obstler 4cl</b>	<b>4,40</b>
<b>Glühwein 0,25</b>	<b>4,70</b>
<b>Glühmost 0,5</b>	<b>4,20</b>

*Aperitif*

Campari Soda	3,20
Campari Orange	3,50
Martini Dry	3,20
Glas Prosecco	3,10
Glas Schlumberger-Sekt	3,80

*Bier vom Faß*

Villacher Märzen klein	2,80
Villacher Märzen groß	3,40
Kleiner Radler	2,80
Großer Radler	3,40

*Flaschenbier*

Villacher Märzen hell	3,40
Villacher Doppelmalz	3,40
Heineken	3,20
Clausthaler alkoholfrei	3,40
Franziskaner Weißbier	3,40

*Alkoholfreie Getränke*

Jugendgetränk 0,3	1,40
Jugendgetränk 0,5	2,10
Coca-Cola 0,3	2,40
Coca-Cola light 0,3	2,40
Coca-Cola zero 0,3	2,40
Fanta 0,3	2,40
Sprite 0,3	2,40
Almdudler 0,3	2,40
Apfelsaft 0,3	2,40
Apfelsaft gespritzt 0,3	2,00
Mineral Zitron 0,25	2,00
Mineral Zitron 0,5	3,10
Soda 0,25	1,10
Vöslauer 0,75	3,60
Vöslauer 0,33	2,10
Tonic Water	2,60
Red Bull Sugarfree	3,20
Red Bull	3,20
Lipton Eistee 0,3	2,40
Lipton Eistee 0,5	3,40
Pago Juice 0,2	2,90



Marille, Erdbeer, Birne, Orange, Lemon, Mango, Ace, Johannisbeer, Apfel naturtrüb und Kirsch

*Klare Spezialitäten*

Freihof-Obstler	2,00
Freihof-Rum 54	2,00
Nonino Grappa	2,90
Freihof „Alt-Lustenau“	2,60
Williams, Kirsch, Marille, Himbeer, Nuß	
Hämmerle „vom ganz Guten“	3,40
Grafensteiner, Vogelbeer, Himbeer, Williams, Marille	

*Cognac Weinbrand*

Bouchet Weinbrand ***	2,10
Remy Martin V.S.O.P	3,40
Metaxa *****	3,10
Asbach Uralt	2,60

*Liköre*

Casoni Amaretto	2,40
Baileys	2,60
Frangelico, Haselnußlikör	2,40

*Bitteres*

Underberg	2,60
Fernet Branca	2,60
Jägermeister	2,20

*Internationale Spirituosen*

Ballantines Whisky	3,10
Bourbon Whisky	3,10
Jack Daniel's	3,50
Whisky-Cola	3,90
Bacardi-Cola	3,90
Vodka-Juice	3,90
Vodka-Red Bull	4,20
Averna-Sour	3,10
Sauza Tequila	2,80
Bols Dry Gin	3,50

*Most*

Most 0,25	1,90
Most 0,5	2,70
Most 0,5 gespritzt	2,70

## Weißweine

**Welschriesling** 1/8l Glas **2,20**

Klassischer Weißwein mit fruchtiger Säure

**Grüner Veltliner** 1/8l Glas **2,70**

Trockener Veltliner mit typischem Aroma

## 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 Smaragd.

1/8l Glas **3,60** 0,75l Flasche **21,-**

## Weingut HILLINGER

### Small Hill white

Cuvée aus 70% Riesling, 20% Chardonnay und 10% Muskateller. Am Gaumen viel Frische, leicht süße Fruchtextakte und nur ganz leichte Säure. Sehr bekömmlich und trinkanimerend.

1/8l Glas **4,10** 0,75l Flasche **23,-**

## Weingut POLZ

### Welschriesling

Schöner sortentypischer Klassiker, ein „Welsch“ mit angenehmer Säure, saftiger Frucht und feiner Würze. In der Farbe hellgrün-gelber Wein mit einem frischen Bukett und fruchtiger Eleganz.

1/8l Glas **4,10** 0,75l Flasche **23,-**

## Weingut TELTSCHER

### Welschriesling

Feingliedrige Aromastuktur nach frischen weißfleischigen Früchten. Rassig im Geschmack und fruchtig in der Säure.

1/8l Glas **3,60** 0,75l Flasche **21,-**

### Weißburgunder Classic

Hervorragender Weißburgunder mit zart-feiner, nussiger Burgunderblume, cremiger Frucht und einer seidenweichen Säurestruktur.

1/8l Glas **3,60** 0,75l Flasche **21,-**

## Weingut WOHLMUT

### Sauvignon Blanc

Trockener Sauvignon Blanc in hellem grüngelb. Intensive Note nach Stachelbeeren, Brombeerblätter, etwas Minze, Grapefruit und Cassis. Am Gaumen finessenreiche, brillante Struktur, im Abgang zitronige Nuancen.

1/8l Glas **4,00** 0,75l Flasche **22,-**

## Rotweine

**Zweigelt** 1/8l Glas **2,20**

Fruchtiger Rotwein mit viel Substanz und weichem Abgang

**Valpolicella** 1/8l Glas **2,70**

Leicht-herber Italiener mit zarter Nussnote

**Merlot** 1/8l Glas **2,70**

Farblich dunkelrot mit leichtem Pflaumenaroma

## 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. Sehr geschliffen und harmonisch.

1/8l Glas **4,30** 0,75l Flasche **25,-**

## Weingut HILLINGER

### Small Hill Red

Cuvée aus 50% Merlot, 25% St. Laurent und 25% Pinot Noir. Leuchtendes Rubingranat mit feiner Note von Wald- und Brombeeren. Am Gaumen ein prachtvoller Aromenstrauss mit vornehmen Röstnoten.

1/8l Glas **4,10** 0,75l Flasche **23,-**

## Weingut POUDOU

### Subremont „Moelleux“

Französischer Cuvée der Gebrüder Poudou aus Laure. Ein toller Rotwein vom Domaine De La Tour Boisée, Jahrgang 2007

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

## Weingut TELTSCHER

### Blauer Zweigelt

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

1/8l Glas **3,60** 0,75l Flasche **21,-**

### Cabernet Sauvignon „Telterra“

Ausgebaut im kleinen Barriquefaß. Festes Rubinrot und ausgeprägte Nase nach Brombeere. Herrliche Sortentypizität mit weichem Tanningerüst und langem Abgang.

1/8l Glas **4,30** 0,75l Flasche **25,-**

Weingut  
*Teltscher*  
Bernhard

## Schaumweine Sekt

**Prosecco** 0,7l **22,-**

**Schlumberger White Secco** 0,7l **32,-**

**Schlumberger Sparkling** 0,7l **32,-**

# Einfach in seiner Vielfalt. Unbeschwert feiern oder wohnen.



Wir würden uns freuen, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen und möchten Sie gerne darauf hinweisen, dass wir Ihnen auch **Hochzeitsfeiern · Geburtstagsfeiern**  
**Firmenfeste · Weihnachtsfeiern**  
**Seminare · Trauerfeiern etc.**

organisieren. Es stehen geschlossene Räumlichkeiten für Gruppen von 10 bis 140 Personen zur Verfügung. Für Gäste stehen 41 Komfortzimmer (alle mit Dusche/WC, Sat-TV, Telefon, und Wireless-Lan) bereit.

Sie haben noch Fragen?  
Rufen Sie uns an!

Tel. 0463/41 4 44

[www.gasthof-krall.at](http://www.gasthof-krall.at)

e-mail: [gasthof-krall@aon.at](mailto:gasthof-krall@aon.at)

## Ofentschentsche

Beim Krall hot's schon  
a guates Essen  
geb'n, do wär de  
Burg Hochosterwitz  
noch im Rohbau.

