

*Herzlich
Willkommen*

im

GASTHOF
Krall

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

Sonntag Ruhetag

Aus der kalten Küche

Beef Tartare *A, D, G, L, M* 14,90
würzig mariniert mit milder Cognacnote
dazu getoastetes Weißbrot und Butter

Rindercarpaccio *F, G, M* 13,90
mit edlem Olivenöl und
gehobeltem Parmesan

Saures Rindfleisch *A, C, L* 12,90
mit Ei, Zwiebel, Pfefferschrot,
Kürbiskernöl, Käferbohnen und Gebäck

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe *A, C, G, L* 4,50

Frittatensuppe *A, C, G, L* 4,50

Knoblauchrahmsuppe *A, G, L* 5,50
mit Röstbrotwürfeln

Salate

Salatschüssel vom Buffet 5,50

Salat „Süße Ziege“ *E, F, G, H, M* 14,90
Blattsalate der Saison mit gebratenen
Ziegenkäsetalern, Grillgemüse, Walnüssen
und Honig

Backhenderlsalat *A, C, L, M* 13,50
bunte Blattsalate und Kartoffelsalat
mit Hendlfilets in knuspriger Panier,
Kürbiskernen und Balsamico

Vegetarisches

Kärntner Käsnudeln *A, C, G, L* 13,50
aus der norischen Nudelwerkstatt,
mit brauner Butter und Salat vom Buffet

Kärntner Käsnudeln glutenfrei *C, G, L* 13,50
aus der norischen Nudelwerkstatt,
mit brauner Butter und Salat vom Buffet

Drautaler Käsespätzle *A, C, G* 10,90
mit Salat vom Buffet

Kärntner Nudelteller *A, C, G, L* 14,50
aus der norischen Nudelwerkstatt,
mit brauner Butter und Salat vom Buffet

Gemüse-Wok *F, E, L, M* 10,90
Vegetarisch mit Cashewnüssen und Reis
Optional auch mit Hühnerfiletstreifen 13,90

Gebackener Emmentaler 11,50
mit Sauce Tartare und Salat vom Buffet
A, C, F, G, M

Green Oat Cheeseburger 13,90
Gemüselaiabchen im Briochebun mit Salat,
Tomate, Gurke, Käse, Burgersauce und
Pommes frites
A, E, F, G, M, N

Pasta

Spaghetti Bolognese *A, C, G, M, O* 8,90
mit Fleischsauce

Vom Rind und Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalb *A, C, G* 24,90
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

Filetsteak vom Rind *A, E, G, L, M, O* 38,00
in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse
und Pommes frites

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten 19,90
weich gedünstet, mit Kartoffelspalten
und Gurkerl
A, G, M, O

Rindsgulasch *A, D, L, O* 12,90
mit Gebäck

Vom Grill

Grillteller *E, F, L, M* 18,50
mit edlen Teilen von Rind, Schwein und Pute,
Cevapcici und Speck, dazu mediterranes Gemüse
und Pommes frites

Cevapcici *E, G, L, M* 12,90
mit Pfefferoni, Ajvar, frischem Zwiebel
und Pommes frites

All American Cheeseburger 18,50
im Homestylebun mit Salat, Tomate, Gurke,
Käse, Burgersauce und Pommes frites
A, C, E, F, G, M, N, O

Hausplatte für 2 Personen 42,00
Rind-, Schwein- und Putensteaks,
Wiener Schnitzel, Saisongemüse,
Reis, Pommes frites und Früchtespieß
A, C, E, F, G, L, M

Feines vom Schwein

Schweinelendchen 19,90
in Pfefferrahm *A, G, L, M, O*
mit Kroketten und Grillgemüse

Cordon bleu *A, C, E, G* 15,90
mit Pommes frites

Wiener Schnitzel *A, C, E* 14,50
mit Pommes frites

Hendl- und Putenspezialitäten

Halbes Backhendl *A, C* 14,90
ohne Haut, dazu Salat vom Buffet

Cordon bleu von der Pute *A, C, E, G* 15,90
mit Pommes frites oder Reis

Putenschnitzel *A, C, E, G* 14,50
Natur oder Wiener Art
mit Pommes frites oder Reis

Pizza O sole mio

Pizza Margherita *A, G, M, O* 10,90
mit Tomaten, Käse und Mozzarella

Pizza Prosciutto *A, G, M, O* 10,90
mit Tomaten, Käse und Schinken

Pizza Salami *A, G, M, O* 10,90
mit Tomaten, Käse und Salami

Pizza Diavolo *A, G, M, O* 10,90
mit Tomaten, Käse, Schinken und Pfefferoni

Fischgerichte

Zanderfilet „Müllerin“ oder „Wiener Art“ *A, C, D, E, G* 19,90
(gegrillt oder gebacken) mit Petersil-
kartoffeln und Knoblauchbutter bzw.
Sauce Tartare, dazu Salat vom Buffet

Gegrillte Calamari *A, D, G, R* 19,90
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu frittierte
Rosmarin-Schalenskartoffel, Knoblauchbrot,
Knoblauchbutter, Dip und Salat vom Buffet

Für unsere Kleinen

Wiener Schnitzel „Nemo“ *A, C, E, G* 6,50
mit Pommes frites und Lollipop

Spaghetti „Wickie“ *A, C, D, L* 5,90
mit Fleischsauce und Lollipop

Räuberteller 0,00
ein Teller, ein Messer, eine Gabel und ein
Löffel, geräubert wird bei Mama und Papa

Süßes und Gezuckertes

Palatschinken *A, C, G* 5,50
zwei Stück mit Marmelade

Eispalatschinke *A, C, E, G, H* 6,90
mit Nüssen, Sahne und Schokoladensauce

Kaiserschmarren *A, C, G* 9,90
mit Zwetschgenröster und Kompott

Mohr im Hemd *A, C, E, G* 5,50
mit Schokoladensauce und Schlag

Apfel- oder Topfenstrudel *A, C, G, H* 5,50
mit Vanillesauce

Indianer mit Schlag *A, C, G, H* 5,50

Eisspezialitäten

wählen Sie bitte aus unserer Eiskarte

Warme Getränke

Kleiner Brauner *G* 2,70

Verlängerter *G* 3,20

Cappuccino *G* 3,40

Café Latte *G* 3,70

Großer Brauner *G* 3,90

Häferlkaffee *G* 3,30

Heiße Schokolade *G* 3,20

Tee, diverse Sorten 2,40

Tee Zitrone/Milch *G* 2,90

Tee Rum/Obstler 2cl 4,20

Tee Rum/Obstler 4cl 5,40

Aperitif

Campari Soda 4,20

Campari Orange 4,50

Martini Dry 3,80

Glas Prosecco 3,90

„Lillet Berry Spritzer“ 5,40

mit Lillet, Schweppes Wild Berry, Eiswürfeln
und Beeren

Hugo 4,80

Bier vom Faß

Villacher Märzen klein ^A	3,90
Villacher Märzen groß ^A	4,60
Kleiner Radler ^A	3,90
Großer Radler ^A	4,60
Hausbier, Villacher „Bernstein“	4,60

Flaschenbier

Villacher Märzen hell	4,60
Villacher Freilich alkoholfrei	4,60
Weizenbier	4,60
Weizenbier alkoholfrei	4,60

Alkoholfreie Getränke

Jugendgetränk 0,3 (Himbeer od. Holunder)	2,30
Jugendgetränk 0,5 (Himbeer od. Holunder)	2,90
Coca Cola 0,3	3,20
Coca Cola 0,3 Flasche	3,50
Coca Cola Zero 0,3 Flasche	3,50
Fanta 0,3	3,20
Sprite 0,3	3,20
Almdudler 0,3	3,20
Apfelsaft 0,3	3,00
Apfelsaft gespritzt 0,3	2,80
Apfelsaft gespritzt 0,5	3,70
Soda Zitron 0,3	2,50
Soda Zitron 0,5	3,60
Soda 0,25	1,80
Vöslauer 0,75	4,80
Vöslauer 0,33	3,00
Bitter Lemon	3,50
Tonic Water	3,50
Red Bull	4,00
Rauch Eistee 0,3	3,20
Rauch Eistee 0,5	4,00
Pago Juice 0,2	3,50
Marille, Erdbeer, Orange, Mango, ACE und Johannisbeer	
Pago gespritzt 0,3	3,90
Pago gespritzt 0,5	4,40



Klare Spezialitäten

Nonino Grappa	3,50
Frangelico ^E	3,10
BAUER „Styrian Panther Spirit“ Williamsbirne, Marille, Haselnuss und Zirbenzauber	3,10
PFAU Brand, Valentin Latschen Bio-Apfel, Kärntner Mostbirne	3,90

Cognac Weinbrand

Bouchet Weinbrand ***	2,80
Remy Martin V.S.O.P	3,70
Asbach Uralt	3,10

Bitteres

Underberg	3,10
Fernet Branca	3,10
Jägermeister	3,10
Averna	3,10

Internationale Spirituosen

Ballantines Whisky ^A	3,50
Jack Daniel's ^A	3,50
Whisky-Cola ^A	5,00
Bacardi-Cola	5,00
Vodka-Orange	5,00
Vodka-Red Bull	5,30
Averna-Sour	5,00
Sauza Tequila	3,10
Silvertop Gin	3,50
Bailey's ^G	3,10

Most

Most 0,25	2,60
Most 0,5	4,00
Most 0,5 gespritzt	3,50

Weißweine

Hauswein 1/8l Glas 3,20

Klassisches Weißtröpfel mit fruchtiger Säure

Spritzer weiß 3,70

Aperol Spritzer 4,80

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 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. In der Farbe hellgrün-gelber Wein mit einem frischen Bukett und fruchtiger Eleganz.

0,75l Flasche 30,–

Weingut TELTSCHER

Gelber Muskateller

Reichhaltige Nase, am Gaumen eleganter Fruchtbogen nach Gewürzen, auch Touch von süßen Kakis mit strukturfördernder Pikanz, vielfältig und überaus animierend, exzellente Balance von Fruchtsüße und Säure.

1/8l Glas 4,70 0,75l Flasche 28,–

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,–

Rotweine

Hauswein 1/8l Glas 3,20

Fruchtiger Zweigelt mit viel Substanz und weichem Abgang

Merlot 1/8l Glas 3,40

Farblich dunkelrot mit leichtem Pflaumenaroma

Spritzer rot 3,70

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.

0,75l Flasche 32,–

Weingut SATTLER

Heideboden

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinen Nuancen von Gewürznelken unterlegte dunkle Beerenfrucht. Saftig, angenehme Fruchtsüße, seidige Tannine, frisch und anhaftend, ein vielseitiger Speisenbegleiter

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

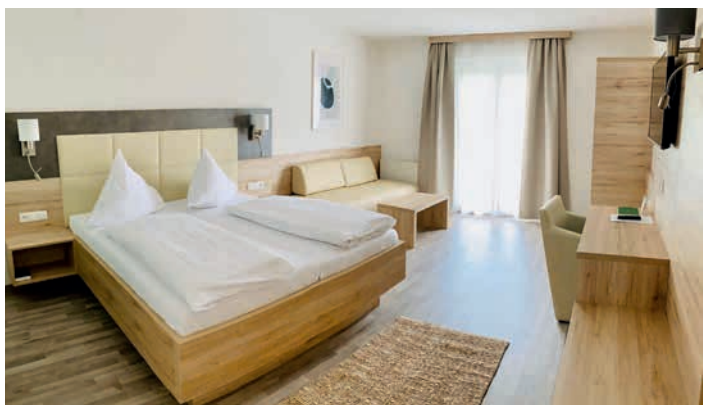
Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

0,75l Flasche 30,–

Flasche Prosecco 27,30

Glas Prosecco 3,90

Einfach in seiner Vielfalt. Unbeschwert feiern und wohnen.



Für Gäste verfügen wir über 40 Komfortzimmer. Alle Zimmer sind mit Du/WC, Flat-TV, Wlan und Telefon ausgestattet.



Für Großveranstaltungen (Bsp. Kirchtag) eignet sich unsere ca. 1000 Personen fassende Eventhalle



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 unsere 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 hergestellte Produkte
- 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.

Wir würden uns freuen Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Gasthof Krall GmbH | 0463/41 4 44 | gasthof-krall@aon.at
www.gasthof-krall.at