

HERZLICH WILLKOMMEN

...im Gasthaus Krenn, einem beflügelnden Ort von TAUROA.
Schön, dass Sie bei uns in Pürgg sind. Es freut uns, Sie auf eine kulinarische
Reise durch die Region begleiten zu dürfen.

Unser Küchenteam legt großen Wert auf den achtsamen Umgang mit
Lebensmitteln. Viele unserer Zutaten stammen aus eigenen Betrieben sowie
von ausgewählten Produzenten aus der Umgebung. Was wir kochen, richtet
sich nach der Saison – ehrlich, bodenständig und mit viel Liebe zum Detail
zubereitet.

WISSEN WOHER´S KOMMT



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein

Als „Hoch des Tages“ genießen Sie einzigartige Getränke
basierend auf dem Heilwasser aus einer geheimnisvollen Quelle in Thalheim:
fruchtig-frische Limonaden, belebendes Heilwasser und einzigartige Biere.

ZUM EINSTIMMEN

WERMUT TONIC Wermut · ORGANICS Tonic Water	€ 8
VERY BERRY Lillet Rose · ORGANICS Purple Berry	€ 8
VERJUS ROSE SPRITZ alkoholfrei 0,25 l	€ 5,8

VORSPEISEN

MARINIERTE TOMATEN & BURRATA Sonnenblumenkerne · Ruccola	€ 16
SOMMERLICHE BLATTSALATE Radieschen · Kernölpesto	€ 9
Gebeiztes Saiblingsfilet	€ +7
Gebackene Ziegenkäsebällchen	€ +7
BEEF TARTATR VOM WIESENGELTER ANGUS RIND Senfcreme · Essigzwiebel · Roggenbrot	€ 22
als Hauptgang	€ 32

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT EINLAGE NACH WAHL Gebackener Leberknödel Kaspressknödel Fleischstrudel Frittaten	€ 8
AUSSEERLAND FISCHSUPPE Tomate · Kokos · Thai Curry	€ 9

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

VEGETARISCH

FEINE BANDNUDELN	€ 25
Eierschwammerl · Petersilie · Asmonte kleine Portion	€ 17
zum Verfeinern schwarzer Sommertrüffel pro Gramm	€ 4,1
KNUSPRIGE LINSEN LAIBCHEN	€ 19
Karamellisiertes Kraut · Paprika-Nuss-Gremolata	

FISCH

GEBRATENES FILET VOM AUSSEER SAIBLING	€ 30
Hausgemachte Gnocchi · Zucchini · geräucherte Tomate	
FILET VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS	€ 30
Erdäpfel-Krenn-Püree · Erbse · Sesam	

FLEISCH

HAUS-CORDON-BLEU VOM WIESENGELTER FREILANDSCHWEIN	€ 32
Grimming-Schinken · Bergkäse · Petersilerdäpfel	
PAILLARD VOM AUTHAL ANGUS RIND	€ 39
Fregola Sarda · Tomate · Vogerlsalat	
AUSGELÖSTES BACKHENDL IN KÜRBISKERNPANIER	€ 25
Erdäpfel-Vogerlsalat oder Erbsenreis	
DUETT VOM SEETALER WEIDELAMM	€ 35
Rosmarinpolenta · wilder Brokkoli · Kräuterseitlinge	

DER SÜSSE ABSCHLUSS

ZITRONENTARTE Joghurt · Verbene · Sauerklee	€ 14
WEISSE SCHOKOLADEN PANNA COTTA marinierte Erdbeeren · Pistazie	€ 15
SCHWARZBEERNOCKN Mascarpone · hausgemachtes Vanilleeis	€ 15
KRENN´S GERÜHRTER EISKAFFEE +MOKKINO KAFFEELIKÖR	€ 10 € 4,5
SORBETVARIATION	3 Kugeln € 10

A SCHNAPSERL HINTENNACH

JOSEF HOFER AUS IRDNING

ZIRBENSCHNAPS	€ 5,5
FEINE ZWETSCHKE	€ 6
VOGELBEER	€ 7
ENZIAN ANGESETZT	€ 7
PREISELBEER LIKÖR	€ 6
HEIDELBEERLIKÖR	€ 6
MOKKINO KAFFEELIKÖR	€ 4,5

HUGO MATTL AUS AIGEN IM ENNSTAL

MARILLE	€ 5,5
WALDBEERE	€ 7
HOLLUNDER	€ 7
WILLIAMS BIRNE	€ 5,5
EDEL OBSTLER	€ 4
BERGZIRBE	€ 4,5
HERBSTBIRNE FASSGELAGERT	€ 6

SIEGFRIED HERZOG AUS SAALFELDEN

SCHOKO CHILLY LIKÖR	€ 6,5
PISTAZIEN LIKÖR	€ 6,5
HIMBEER EIERLIKÖR	€ 5,5