

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

HERBSTLICHE BLATTSALATE marinierter Kürbis · Kernölpesto eingelegte Birne · Walnuss · gratinierter Ziegenkäse	€ 9 € +7
CARPACCIO VOM AUTHAL WILD Ofensellerie · Eierschwammerl · Preiselbeer als Hauptgang	€ 19 € 29

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT EINLAGE NACH WAHL Gebackener Leberknödel Kaspressknödel Fleischstrudel Frittaten	€ 8
TOPINAMBUR - SCHAUMSUPPE Räuchersaibling · Traube · schwarze Nuss	€ 9
STEINPILZ - CONSOMMÉ Hirschschinken · Vogelbeer · Liebstöckl	€ 11

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

KLASSISCHE KRAUTFLECKERL € 15
Blattsalat · Petersilie · Asmonte

HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI € 21
Röstbirne · Radicchio · Räucherschoten

FISCH

“WURZELFISCH” VOM AUSSEER SAIBLING € 29
Erdäpfel · Wurzelgemüse · Kren

GEBACKENES FILET VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS € 29
Nussbutterpürree · Remoulade

FLEISCH

ALT-WIENER BACKFLEISCH € 26
[gekochtes Rindfleisch, mit Senf und Kren mariniert & knusprig gebacken]
Erdäpfel-Vogersalat · Preiselbeeren

RIB EYE STEAK VOM AUTHAL ANGUS RIND € 42
Rosmarinkartoffeln · wilder Brokkoli · Miso Sauce Hollandaise

KNUSPRIG GEBRATENE BRUST VOM MAISHUHN € 26
Eierschwammerlrisotto · Junglauch

DUFTCURRY VOM SEETALER WEIDELAMM € 27
Basmatireis · Zuckerschote · Sesam

DER SÜSSE ABSCHLUSS

LAUWARMER KAROTTEN-MOHNKUCHEN Zimt · Orange · Walnuss	€ 14
MANGO-PARFAIT Passionsfrucht · Pistazie	€ 14
SAUERRAHMSCHMARRN Beerenröster · hausgemachtes Vanilleeis	€ 16
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	€ 5,5
EDEL OBSTLER	€ 4
BERGZIRBE	€ 4,5
HERBSTBIRNE FASSGELAGERT	€ 6

SIEGFRIED HERZOG AUS SAALFELDEN

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