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 Küchenchef Raphael Klausner und sein Team legen 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
- Eier vom Landgut Putterer
- Hochprozentiges aus den umliegenden Dörfern

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.

Gedeckpreis am Abend pro Person € 3,5

ZUM EINSTIMMEN

WERMUT TONIC — € 8
Wermut · ORGANICS Tonic Water

AMARETTO SOUR — € 8,5
Amaretto · Bourbon · Zitrone

MAYER ALKOHOLFREI PRICKELND — € 6
Weingut Mayer am Pfarrplatz · Wien

AYALA BRUT MAJEUR — € 18
Maison Ayala · Aÿ · Champagne

KRENN-MENÜ

KALT GERÄUCHERTER SAIBLING VON DER FISCHEREI AUSSEERLAND
Kürbis · schwarze Nuss · Verjus | € 14

GEMISCHTER SATZ „MITTERBERG" 2025
Fuhrgassl-Huber | € 5,5

✦✦✦

GANSL-EINMACHSUPPE
Gänseklein · Bröselknödel | € 8

THALHEIM DUNKEL 0,33 L
Thalheim | € 5

✦✦✦

WILDBUTTERSCHNITZEL
Nusspüree · Rotkraut · Kohlsprossen · Pfefferrahmsauce | € 30

MORIC "HAUSMARKE"
Weingut Moric | € 6,5

✦✦✦

BIRNENTARTE
gebrannte Mandel · Tonkabohne | € 14

1/16 SPÄTLESE CUVÉE 2024
Schröck | € 5,9

4 Gänge | € 66
3 Gänge ohne Suppe | € 58
Weinbegleitung zum Menü | € 22,9

VORSPEISEN

HERBSTLICHE BLATTSALATE € 9
Marinierter Kürbis · Kernölpesto
mit eingelegter Birne · Walnuss
und gratiniertem Ziegenkäse € 16

CARPACCIO VOM AUTHAL WILD € 19
Ofensellerie · Eierschwammerl · Preiselbeer
als Hauptgang € 29

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT EINLAGE NACH WAHL € 8
Gebackener Leberknödel
Kaspressknödel
Fleischstrudel
Frittaten

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE € 9
Räuchersaibling · Traube · schwarze Nuss

STEINPILZ-CONSOMMÉ € 11
Hirschschinken · Vogelbeer · Liebstöckl

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
Nussbutterpüree · Remoulade

FLEISCH

ALT-WIENER BACKFLEISCH € 26
[gekochtes Rindfleisch, mit Senf und Kren mariniert & knusprig gebacken]
Erdäpfel-Vogerlsalat · 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 € 14
Zimt · Orange · Walnuss

MANGO-PARFAIT € 14
Passionsfrucht · Pistazie

SAUERRAHMSCHMARRN € 16
Beerenröster · hausgemachtes Vanilleeis

SORBETVARIATION € 10
3 Kugeln

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.

.