Gasthof Krisplwirt

17, 5425 salzburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ZUM EINKLANG

Carpaccio vom heimischen Reh-Bock 13,50 €
eingelegte Eierschwammerl | Salatnest | gerieben Bergkäse

Gemischte Salatschüssel 4,50 €

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Kräftige Rindssuppe 4,50 €
Einlagen nach Wahl

Frittaten 5,50 €
Kräftige Rindssuppe | Einlagen nach Wahl

Kaspressknödel VEGETARISCH 5,50 €
gebackenem Leberknödel | 2St. Grießnockerl

Wildkraftbrühe 6,50 €
2 St Speckknödel | Wurzelgemüse

Cremesuppe vom Walser Knoblauch 5,50 €
Croutons

GENUSS OHNE FLEISCH

Spaghetti alla Chitarra VEGETARISCH 15,50 €
Süßkartoffel-Paprikasauce | geriebener Parmesan oder Wild-Bolognese | geriebener Parmesan

Handgedrehte Kartoffel-Kürbis Gnocchi VEGETARISCH 15,50 €
Cremiger Kürbis| geröstete Kürbiskerne | geriebener Parmesan

gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 18,50 €
Kürbisrisotto | geschmorte Cherrytomaten

HERZHAFTE WIRTSHAUS KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom heimischem Schwein 17,50 €
Petersilienkartoffeln | Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel von der österr. Edelpute 18,50 €
Petersilienkartoffeln | Wildpreiselbeeren

Salzburger Schnitzel 19,50 €
gefüllt mit Speck | Champignons | Zwiebel | Almkönigkäse Petersilienkartoffel | Wildpreiselbeeren

Rehragout aus heimischer Jagd 22,50 €
Eierschwammerl-Serviettenknödel | Apfel-Holunder-Rotkraut eingelegter Williams Birne | Wildpreiselbeeren

Zart geschmorter Zwiebelrostbraten 22,50 €
Speckbohnen | hausgemachte Fusilli-Nudeln | Röstzwiebeln

Krisplwirt s - Pfandl 17,50 €
Medaillons vom heimischen Schweinfilet Topfenspätzle | Holzfällersauce (Speck, Zwiebel, Champignons)

Knuspriges, ausgelöstes Backhendl 17,50 €
Kartoffel-Vogerl-Salat | steirischem Kernöl | Wildpreiselbeeren

Wirtshaus Salat 16,50 €
gemischter Salateller | Hausdressing | Croutons gegrilltes Land-Hendelfilet oder 3 St. Kaspressködel

DIE SÜSSE ECKE DER DER KÜCHE

Warmer Schokoladen-Brownie VEGETARISCH 10,50 €
cremiges, hausgemachtes Tonkabohnen-Eis

Steirischer Cappuccino VEGETARISCH 5,50 €
feines Bourbon-Vanilleeis aus eigener Herstellung sterirsches Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbiskerne

Dunkles Schokoladenb-Zitronenthymian Mousse 9,50 €
Waldheidelbeeren-Vanille Ragout

Warme Eis-Palatschinke VEGETARISCH 9,50 €
Heumilch_Vanilleeis vom Schmiedbauer aus Bad Vigaun Schokosauce | Sahne | Krokant

Stück Palatschinke 4,50 €
Wahlweise mit Preiselbeermarmelade | Marillenmarmelade | Nutella

TONI´S FONDUE SPEZIALITÄTEN

Fondue Chinoise **24,50 €**
Tranchen vom Rind, Schwein und Pute mariniert in kräftiger Rindssuppe mit buntem Gemüse

Fondue Asia **24,50 €**
Tranchen vom Rind, Schwein und Pute asiatisch mariniert in Hühnersuppe mit Zitronengras

Schweizer Käsefondue VEGETARISCH **23,50 €**
serviert mit Weißbrotwürfel, buntem Gemüse, Kartoffeln und Mixed Pickles