

Getränkekarte:

0,25l	Cola, Fanta, Sprite, Almdudler	€ 2,40
0,5l	Cola, Fanta, Sprite, Almdudler	€ 4,20
0,25l	Apfelsaft aus eigener Erzeugung	€ 2,50
0,5l	Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt	€ 3,80
0,33l	Mineralwasser	€ 2,50
0,5l	Soda - Zitron (frisch gepresste Zitrone)	€ 3,-
0,5l	Schiwasser	€ 2,80
0,25l	BIO Heumilch (kalt) von unseren Kühen	€ 1,60
0,5l	Stiegl Bier ^(A)	€ 3,80
0,5l	Stiegl Radler Zitrone ^(A)	€ 3,90
0,5l	König Ludwig Dunkel ^(A)	€ 4,20
0,5l	Franziskaner Weißbier ^(A)	€ 4,-
0,33l	Stiegl Pils ^(A)	€ 3,40
0,5l	Weizenbier alkoholfrei ^(A)	€ 4,-
0,33l	Most pur aus eigener Erzeugung	€ 2,50
0,5l	Most – Radler	€ 3,60
0,5l	Most gespritzt	€ 3,40
1/4l	Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken ^(O)	€ 4,20
1/4	Weißburgunder, Qualitätswein, lieblich ^(O)	€ 4,50
1/4l	Zweigelt, Qualitätswein, trocken ^(O)	€ 4,20

Heiße Getränke:

<i>Glas Tee mit Milch oder Zitrone</i>	€ 2,50
<i>Tasse Espresso</i>	€ 2,-
<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,40
<i>Haferl Kaffee</i>	€ 2,80
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 3,80
<i>Häferl Milchkaffee</i>	€ 2,80
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	€ 2,90
<i>Heiße BIO Heumilch 0,25 l^(G)</i>	€ 2,20
<i>Kakao mit Schlagobers 0,25 l^(G)</i>	€ 2,80
<i>Glühwein 0,25 l (Blaufränkisch, hausgemacht)^(O)</i>	€ 3,90
<i>Glühmost 0,33 l</i>	€ 3,60
<i>Heißer Johannisbeersaft 0,25l</i>	€ 2,80
<i>Hausgemachter Jagatee 0,33l</i>	€ 4,80

Hochprozentiges:

<i>2 cl Obstler, Hausschnaps</i>	€ 2,40
<i>2 cl Marillenschnaps, Enzian</i>	€ 2,70
<i>2 cl Williams Birne</i>	€ 2,70
<i>2 cl Zirberl</i>	€ 3,50
<i>2 cl Steirischer Kürbiskernlikör^(C,G)</i>	€ 3,-

Salate:

Grüner Salat ^(G,M)	€ 3,-
Gemischter Salat ^(G,M)	€ 3,80
Portion Kartoffelsalat ^(M)	€ 2,60
Mariniertes Rindfleisch im Salatnest mit Kernölmarinade ^(M)	€ 7,90
Salatplatte fein garniert ^(C,M)	€ 7,-

Suppen:

Kartoffelsuppe nach Oma´s Art ^(L,G)	€ 3,60
Rindssuppe mit Kräuterfrittaten ^(A,C,G,L)	€ 3,50
Rindssuppe mit Nudeln ^(A,C,G,L)	€ 3,50
Suppentopf ^(A,C,G,L) klare Rindssuppe mit Nudeln, Wurzelgemüse, Rindfleisch	€ 4,80

Hauptspeisen:

Steaktoast reich garniert ^(A,C,F,G)	
Puten- und Schweinesteak auf Toast	€ 11,50
Hirschragout mit Semmelknödel ^(A,C,G,M, L)	
und gemischtem Salat	€ 13,90
Kasnock'n mit Bauernsalat ^(A,C,G,M)	€ 8,20
Jaganock'n (mit Käse und Speck) ^(A,C,G,M)	
mit grünem Salat	€ 8,50
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat ^(C)	€ 8,50
Jägeromelette mit gemischtem Salat ^(A,C,G,M)	
(mit Champignons und Speck)	€ 10,30
Bergsteigerbrot (Brot mit gebratenem Leberkäse, Zwiebeln, Käse und Spiegelei) und Kartoffelsalat ^(A)	€ 8,50
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^(M)	€ 6,90
und Röstkartoffel	€ 8,00
3 Spiegeleier mit knusprig gebratenem Speck und Hausbrot ^(A)	€ 6,-

Jausenkarte:

Brettljaus´n mit Brot ^(A,G,M) Köstlichkeiten aus der Region	€ 7,80
Krepper - Speckplatte ^(A,G,M) mit hausgemachtem Speck	€ 6,50
Spezialbrot ^(A,G)	€ 6,-
Krepper Speckbrot ^(A,G)	€ 5,20
Wurst – oder Käsebrot ^(A,G)	€ 5,-
Bergbauernkäse mit Butter und Brot ^(A,G)	€ 6,50
Schmalzbrot mit Zwiebeln ^(A)	€ 2,80
Kartoffelsuppe mit einem Paar Würstl ^(A,L)	€ 6,50
1 Paar Würstl mit Kartoffelsalat ^(M)	€ 6,00
1 Paar Würstl mit Brot ^(A,M)	€ 4,50

Süß - und Mehlspeisen:

Kaiserschmarrn mit Rosinen ^(A,C,G) und Zwetschkenröster	€ 8,50
Omlett süß ^(A,C,G) nach Art des Hauses	€ 8,50
Vanilleeis im Palatschinnest mit Kürbiskernlikör und Schokospänen ^(A,C,G, F, H)	€ 5,20
Vanilleeispalatschinken mit Schokosauce ^(A,C,G,F,H)	€ 4,80
Marillenpalatschinke je Stk. ^(A,C,G)	€ 2,40
Preiselbeerpalatschinke je Stk. ^(A,C,G)	€ 2,60
1 Portion Apfelmus	€ 1,80
1 Portion Zwetschkenröster	€ 2,-

Es stehen täglich verschiedene hausgemachte
Kuchen und Torten zur Auswahl!

Gelebte Regionalität

Wir versuchen soweit wie möglich Produkte aus unserer eigenen Landwirtschaft bzw. von regionalen Produzenten aus dem Salzburger Saalachtal zu verwenden.

Hier eine Liste unserer Lieferanten:

- *Biohof Krepperbauer: Fleisch vom Pinzgauer Almochs, Milchprodukte, Eier, Speck, Most, Apfelsaft, Zwetschkenröster*
- *Biohof Schafferbauer: Kartoffeln*
- *Fleischhauerei Rass: Fleisch- und Wurstwaren*
- *Paulinger Hofladen: Wildfleisch*
- *Bäckerei Tiefenthaler: Brot und Gebäck*
- *Bäckerei Volgger: Brot und Gebäck*
- *Stegerbauer: Käse*

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Für Neuigkeiten und Infos rund um unser Gasthaus und den Bauernhof sind wir auch online erreichbar:

 www.krepperhof.at

 www.facebook.com/krepperhof

 www.instagram.com/gasthaus_krepper/

Zur Information:

Laut Allergeninformationsverordnung sind wir ab dem 13.12.2014 dazu verpflichtet, in Lebensmitteln evtl. enthaltene Allergene in der Speisekarte anzuführen. Für 98% der Menschen stellen diese Nahrungsmittel kein Problem dar und gehören zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Obwohl wir diese Liste nach besten Wissen und Gewissen erstellt haben können wir keine Garantie für Vollständigkeit und Richtigkeit übernehmen. Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten jedenfalls an unser Team, wir werden Sie gerne beraten.

- (A) Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel etc.
- (B) Krebstiere
- (C) Eier
- (D) Fisch
- (E) Erdnüsse
- (F) Soja
- (G) Milch/Laktose
- (H) Schalenfrüchte: Mandel, Haselnüsse, Walnuss, Pistazie etc.
- (L) Sellerie
- (M) Senf
- (N) Sesamsamen
- (O) Schwefeldioxyd und Sulfate
- (P) Lupinen oder Erzeugnisse daraus
- (R) Weichtiere oder Erzeugnisse daraus