



**HUNGER
DURST?**

www.krah-krah.at



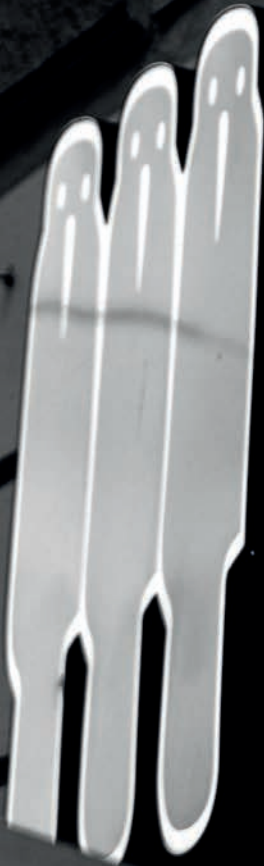
IM HERZEN WIENS AM RABENSTEIG

Das Krah, Krah als Pionier des Bermuda Dreiecks hat seit 1980 einen unveränderten Charakter. Das ist zum einen das vielfältige Bierangebot Hand in Hand gehend mit den unübertroffenen Schwarzbrottoasts. Zum anderen macht die schlichte Einfachheit im Ambiente das Lokal so beliebt. Zahlreiche illustre Gäste haben wir in den vielen Jahren bewirtet. Für uns ist es wichtig, daß jeder sich hier wohlfühlt – weil wir leidenschaftlich gerne Gastgeber sind!

KRAH-NDIOS, UNSERE MITTAGSMENÜS!
VON MONTAG BIS FREITAG



KRAHKRAH



Mehr als 50 Biersorten,
herzhaftes Brot, heimische
Klassiker und vieles mehr in
dem Wiener Bierlokal der ersten Stunde!

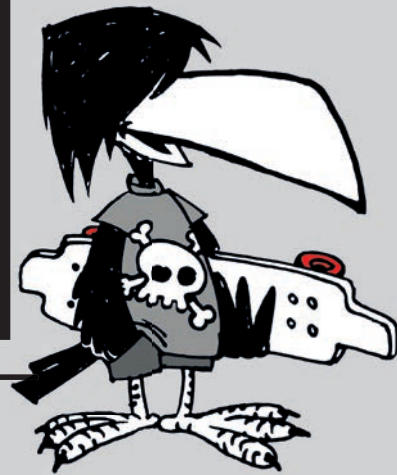


KRAH-NDIOS, UNSERE EMPFEHLUNGEN!
SIND SIE ETWA WEGGEFLATTERT?



KRAHKRAH

SPEISEN-



EINE SPEISE IST EIN ANGERICHTETES
BZW. ZUBEREITETES GERICHT. ES BESTEHT
ÜBLICHERWEISE AUS MEHREREN, MEIST GEGARTEN
ZUTATEN. TRADITIONELLE, NACH REZEPT GEKOCHE-
TE SPEISEN TRAGEN MEIST EINEN FESTEN NAMEN.

SUPPEN

Rindsuppe (L) mit Frittaten (A,C,G)	3,20
Kaspressknödelsuppe (ACGL)	3,30
Erdäpfelsuppe mit Pilzen (LG)	3,40

SALATE

Salate als Beilage (0)	3,40
„Chefsalat“ mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Curry-Rahmdressing (GMCL) und Brot (AP)	8,70
Backhendlsalat (ACGO) mit Kernöl	8,90
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf Salat (0)	8,70

UNSER HAUSBROT MIT (AP)

Schinken, Gurkerl (M) und Ei	6,10
Eiaufstrich (CMG)	4,50
Bratfett und Zwiebeln	4,20
Bieraufstrich (scharf) (CM)	5,20
kalt od. warm	

HAUSBROT (AP) GETOASTET UND MIT KÄSE ÜBERBACKEN

Tomate und Käse	5,80
Thunfisch (C) mit Oliven und Dill	5,90
Toskana mit Tomaten, Salami und Mozzarella	6,50
Mailänder mit Schinken, Tomaten, Paprika und Zwiebel	6,50
Bergsteiger mit Leberkäse, Senf, Kren, pikanter Krautsalat	6,50
Bauerntoast mit Schinken, Speck, Zwiebel, Spiegelei	6,50
Mexico mit Speck, Mais, Pfefferoni und Zwiebel	6,50
Eierspeis mit Speck auf getoastetem Hausbrot	5,70
Schinken-Käse-Toast „Krah-Krah“ Weißbrot mit Putenschinken und Käse	6,60

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)
von 11.00 bis 15.00 Uhr

WIENERISCHES

Gegrillter Jungschweinerücken (ACMG) mit dreierlei Saucen und Potato-Wedges	9,90
Rindsgulasch (A) mit Nockerl (ACG)	9,90
Wiener Schnitzel (AC) vom Schwein mit Erdäpfelsalat (OML)	9,90
Hühnerbrust vom Grill mit Tomatensauce und Polentatalern (AC)	10,90
Cordon bleu (ACG) vom Schwein mit Pommes frites	10,90
Krah-Burger (ACG) saftiger Burger im Toastbrot (AP) mit Chutney, Käse und Speck	9,40
Schinkenfleckerl mit Käse überbacken (ACG)	7,80
Holzhackerrösti mit Spiegelei (C)	7,80
Gebackene Zucchini-Käselaiabchen (ACG) mit Kräuterdip (LGM)	7,80
Eiernockerl (ACG) mit grünem Salat (O)	7,80
Gebackene Champignons (AC) mit Sauce Tartare (CGM)	7,80
Spinatnockerl (ACG) mit Schinken und Käse (G) überbacken	7,80
Gebackener Emmentaler (AC) mit Sauce Tartare (CGM) und Preiselbeeren	8,80

SÜSSES

Topfenknödel mit Obströster (je nach Jahreszeit) (ACG)	4,60
Marmeladepalatschinken (ACG)	4,10
Apfelradl mit Zimtzucker & Vanillesauce (ACG)	4,60

BEILAGEN

Kartoffel, Nockerl (ACG) oder Pommes frites	2,90
1 Scheibe Brot (AP)	0,90
Preiselbeeren	1,10
Ketchup & Mayonnaise (CM) servieren wir gerne ohne Berechnung!	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

SIE FINDEN UNS AUCH AUF FACEBOOK!

Krah, Krahndios!

KLEINES BIERLEXIKON

Die Hefe ist neben reinem Wasser, Gerstenmalz und Hopfen die vierte Ingredienz des Biers und zuständig für die alkoholische Gärung der Bierwürze. Die Hefe wird in zwei Arten aktiv: entweder als ober- oder als untergärige Hefeart. Obergärig heißt, die Hauptgärung findet zwischen 15 und 21°C statt, wobei sich nach Beendigung des Gärvorgangs die Hefe oben im Gärbottich sammelt. Obergäriges Bier war bis Mitte des 19. Jahrhunderts das meisterzeugte Bier. Heutzutage wird in Österreich praktisch nur noch Weizenbier obergärig gebraut. Untergärige Hefe arbeitet bei 5 bis 12°C und setzt sich nach getaner Arbeit am Boden des Gärbottichs ab. In Österreich, dem „Geburtsland“ des Lagerbiers, werden hauptsächlich helle, untergärige Biere gebraut.

BIERE

BIER IST EIN NAHRUNGS- UND GENUSSMITTEL, DAS DURCH GÄRUNG AUS MALZ ODER AUS STÄRKEHALTIGER ROHFRUCHT (MALZERSATZSTOFFE) GEWONNEN UND NICHT DESTILLIERT WIRD. BEI DER HERSTELLUNG DES KOHLENSÄUREHALTIGEN GETRÄNKES WERDEN HOPFEN ODER ANDERE WÜRZSTOFFE ZUGESETZT.



BIER VOM FASS

Krah-Bier ^(A)	0,4	3,50
Stiegl Pils - elegant und schlank ^(A)	0,3	3,20
Budweiser - das Bier aus Südböhmen ^(A)	0,3	3,20
Grieskirchner Dunkel - vollmundiges Bier aus Oberösterreich ^(A)	0,3	3,20
Ottakringer Zwickl Rot - bernsteinrot, naturtrüb ^(A)	0,3	3,20
Trumer Pils - feine Hopfenkomposition aus Salzburg ^(A)	0,3	3,20
Erdinger Hefe - hefetrübes Weißbier aus Bayern ^(A)	0,5	4,30
Lefte Blonde - belgisches Ale ^(A)	0,3	3,20
Radler - Bier mit Zitronenlimonade ^(A)	0,5	4,00
Gemischtes - hell & dunkel ^(A)	0,3	3,20

**Wir sind bemüht Ihr Bier äußerst sorgfältig zu zapfen.
Ein wenig Geduld bringt Ihnen bestimmt höheren Biergenuss.**



FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM MONATSBIER UND UNSEREM CRAFT-BEER!

BIERE AUS DER FLASCHE

Wieselburger Gold - malzig mit einer süßlich, würzigen Note	0,5	4,20
Weitra Bräu - kohlen säurearm, gebraut nach böhmischer Brauart	0,5	4,20
Trumer Zwickl - naturbelassen, malzbetont	0,5	4,20
Wiener Original - aus der Ottakringer Brauerei, bernsteinfarben, nussig	0,5	4,20
Zwettler Original 1890 - ausgeprägtes Hopfenaroma	0,5	4,20
Mohren Spezial - Malzaroma, dezente Hopfennote	0,5	4,20
Grieskirchner Edelsud - ausgewogen und charakterstark	0,5	4,20
Schladminger Vollbier - vollmundig, wenig Kohlensäure	0,5	4,20
Murauer Pils - herrlicher Pilstyp aus der Steiermark	0,5	4,20
Hirter Privat Pils - zartbitter gehopft aus Kärnten	0,5	4,20
Edelguss - Bio-Bier aus der Brauerei Gusswerk, Salzburg	0,5	4,20

BAYRISCHE BIERE

Hacker Pschorr - naturtrübes Kellerbier, malzig, unfiltriert	0,5	4,30
Augustiner Bräu Edelstoff - Bier aus Münchens ältester Brauerei (nicht immer lieferbar)	0,5	4,30
Löwenbräu - Münchner Helles	0,5	4,30
Hacker Pschorr Münchner Gold - malzig, spritzig, mild	0,5	4,30
Tegernseer Hell - bayrisches, helles Vollbier	0,5	4,30
Paulaner Zwickl - honiggolden, wenig herbes Hopfenaroma	0,4	4,30

WEISSBIERE

Schneider Weisse TAP 7 „Unser Original“ - bernsteinfarben, harmonisch, kraftvoll	0,5	4,30
Franziskaner Hefe-Weissbier naturtrüb - dezent würzig, fruchtig	0,5	4,30
Die Weisse Original - aus Salzburg, naturtrüb, flaschenvergoren, fruchtig	0,5	4,30
Andechser Weißbier Hell - belebend, fruchtig, feinhefig	0,5	4,30
Stiegl Weisse - naturtrüb, mild, leicht spritzig	0,5	4,30
Maisel's Weisse „Original“ - bernsteinfarben, leicht fruchtig, würzig	0,5	4,30
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel - naturtrüb, schokoladig, kräftig	0,5	4,30
Hoegaarden - original belgisches Weizenbier	0,3	4,10

BRAUNE UND DUNKLE BIERE

König Ludwig - edles bayrisches Traditionsbier	0,5	4,20
Hirter Morchel - malzbetont, zart bitterer Abgang	0,5	4,20
Murauer Dunkel - süßlich und voll	0,5	4,20
Hirter 1270 - bernsteinfarben	0,5	4,20
Hadmar Bräu - Bio Bier, bernsteinfarben	0,5	4,20
Schremser Bio Roggen - obergärig	0,5	4,20

BOCKBIERE

Schneider Aventinus Eisbock 12% Vol. Alc. - süsslich, mild, mahagonifarben	0,3	4,40
Brew Age Barley Wine - Nussknacker 10,0% Vol. Alc. - karamellig, malzig	0,3	4,40
Zwettler Kuenringer Festbock 6,8% Vol. Alc. - kräftig, fruchtig, cremig	0,5	4,50
Paulaner Salvator Doppelbock 7,9% Vol. Alc. - malzig, schokoladig	0,5	4,50

SPEZIALITÄTEN

Stiegl Columbus 1492 - hopfenfruchtig	0,33	3,90
Gusswerk Bio-Austrian Amber Ale - malzig, bernsteinfarben	0,33	4,50
La Chouffe Golden Ale - aus Belgien, fruchtig, trocken	0,33	4,50
Guinness (Dose) - irisches Stout	0,33	4,50
Corona - Spezialbier aus Mexiko	0,33	4,50
Trumer Hopfenspiel - fruchtig-spritzige, leichte Pilsspezialität	0,33	4,40
Becks Green Lemon - 50% Bier und 50% Lemon-Erfrischungsgetränk	0,33	4,00

Welches Bier passt zu welchem Essen?

	Pils	Märzen	helles Weizen	dunkles Weizen	Export	helles Lager	dunkles Lager	Bock-bier	Schwarz-bier	Malz-bier
Salat		✖	✖		✖	✖				
Eintopf							✖			
gekochter Fisch			✖		✖	✖				
gebratener Fisch	✖						✖			
Geflügel	✖	✖	✖		✖	✖				
Meeresfrüchte	✖	✖	✖		✖	✖				
Braten	✖						✖			✖
Steaks	✖							✖	✖	
Wild				✖				✖	✖	
milder Käse			✖		✖	✖				
würziger Käse							✖	✖		
Nachspeisen	✖							✖		✖

GETR- ÄNIKE



SPIRITUOSEN

Birne oder Marille - Brennerei Lagler	2cl	3,40	Hirschkrah - Waldfruchtlikör	2cl	3,10
Traubentrester - Brennerei Lagler	2cl	3,60	Haselnuss	2cl	3,30
Bacardi	2cl	3,10	Jägermeister / Fernet / Averna	2cl	3,10
Vodka Stolichnaya	2cl	3,10	Remy Martin	5cl-Miniatur	9,00
Tequila J. Cuervo 1800 Reposado	2cl	4,10	Hendrick's Gin	2cl	3,60
100 % Agave			J. Walker Red Label / Jim Beam	2cl	3,40
			Old Raven Single Malt Whisky - Bgld	4cl	8,90

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN FLASCHENWEINEN

WEIN

Grüner Veltliner ⁽⁰⁾	1/8	2,30
Blauburgunder ⁽⁰⁾	1/8	2,30
G'spritzter ⁽⁰⁾	1/4	3,10
Aperol-Spritzer ⁽⁰⁾	1/4	4,20
Goldkehlchen Cider	0,33	4,10

SEKT

Schlumberger White Secco	0,20	11,00
Schlumberger Sparkling	0,20	12,00
Schlumberger Sparkling	0,75	38,00

JUGENDGETRÄNKE

Sodawasser mit Himbeersirup oder Zitronensaft	0,50	3,10
--	------	------

HAPPY HOUR 2.00

0,4L Krah Bräu

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen)

15.30 bis 17.30 Uhr

Kräuter STERNDERL - SOCIAL DRINK 0,33 **2,90**

Efrischend mit biologischem Kräutersirup aus Niederösterreich.

Und hilfreich, weil der Reinerlös jedes Sternderls

Kindern zugutekommt, deren Morgen in den Sternen liegt.

sternderl.org // sterntalerhof.at

ALKOHOLFREI

Stiegl Freibier	0,50	3,60
Null Komma Josef	0,50	3,60
Beck's Alkoholfrei	0,30	3,40
Red Bull	0,25	4,30
Vöslauer - prickelnd/ohne	0,33	2,50
Höllinger - nix außer apfel	0,20	3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,30	3,00
Almdudler	0,33	3,00
Tonic Water - Thomas Henry	0,20	3,10
Bitter Lemon - Thomas Henry	0,20	3,10
Apfelsaft	0,25	2,70
Apfelsaft gespritzt	0,50	4,10
Orangen-, Johannisbeer oder Pfirsichsaft	0,20	3,00
Fuze Tea - kräftiger Schwarztee mit Zitrone & Zitronengras	0,30	3,00

HEISSE GETRÄNKE

Kleiner Brauner ^(G) od. Kleiner Mocca	2,50
Großer Brauner ^(G) od. Großer Mocca	3,50
Melange ^(G)	2,90
Caffe Latte ^(G)	3,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers ^(G)	3,60
Tee	2,60
Tee mit Rum	4,10
Extra Rum	1,90

Ein Glas Leitungswasser pur servieren wir gerne ohne Berechnung!

Alle Preise in Euro und inkl. Mwst.

SOUPS - MINESTRE

Frittatensuppe (ACG)	3,20
beef broth with sliced pancakes <i>Zuppa di manzo con pancake</i>	
Kaspressknödelsuppe (ACGL)	3,30
beef broth with cheese dumplings <i>Brodo di manzo con canderli di formaggio</i>	
Kartoffelsuppe (LG)	3,40
potato soup with mushrooms <i>Zuppa di patate con funghi</i>	

SALADS - INSALATE

Salate (0)	3,40
Salad as a side dish <i>Insalate</i>	
Chefsalat	8,70
mixed salad with grilled chicken, curry dressing (GMCL), bread (AP) <i>Insalata con pollo alla griglia, condimento di curry (GM), pane (AP)</i>	
Backhendlsalat (ACGO)	8,90
mixed salad with deep fried chicken and pumpkin seed oil <i>Insalata con pollo fritto e olio si semi di zucca</i>	
Schafkäse	8,70
grilled sheep`s cheese coated in bacon on salad (0) <i>Pecorino alla griglia con pancetta su insalata</i>	

DARK BREAD WITH PANE NERO CON ... (AP)

Schinken, ... (M)	6,10
ham, gherkins and boiled egg <i>prosciutto, cetriolo, uovo</i>	
Eiaufstrich (CMG)	4,50
egg spread <i>paté d'uove</i>	
Bratlfett	4,20
dripping and onions <i>grasso di manzo con cipolle</i>	
Bieraufstrich (CM)	5,20
spicy ham spread (cold or toasted) <i>paté della casa (freddo o caldo)</i>	

LUNCH MENU MENU DEL PRANZO

Monday to Friday (except for holidays)
11.00 am - 3.00 pm Viennese
*Dal lunedì al venerdì (tranne le feste)
dalle 11.00 alle 15.00*



HOUSE BREAD ^(AP) TOASTED AND BAKED WITH CHEESE- TOSTATO E COTTO CON FORMAGGIO

Tomate-Käse 5,80

Tomato and cheese
pomodoro e formaggio

Thunfisch ^(C) 5,90

Tuna with olives and dill
tonno con olive e aneto

Toscana 6,50

tomatoes, salami and mozzarella
pomodori, salame e mozzarella

Mailänder 6,50

ham, tomatoes, peppers and onions
prosciutto, pomodori, peperoni e cipolle

Bergsteiger 6,50

Leberkäse (meat loaf), mustard, horseradish,
spicy coleslaw
*tipo si salame tedesco, senape, rafono,
coleslaw piccante*

Bauerntoast 6,50

ham, bacon, onions, fried egg
prosciutto, pancetta, cipolle, uovo al tegamino

Mexico 6,50

bacon, corn, hot peppers and onions
pancetta, mais, peperoni, cipolle

Eierspeis 5,70

scrambled eggs with bacon on dark bread
uova strappazzate con pancetta su pane nero

Krah-Toast 6,60

white bread with smoked turkey and cheese
toast al prosciutto tacchino e formaggio

FIND US ON FACEBOOK

Krah, Krahndios!

VIENNESE

Jungschweinerücken (ACMG) 9,90

pork saddle with dips and potato-wedges
arista alla griglia tre salsa, potato-wedges

Rindsgulasch (ACG) 9,90

beef goulash with small flour dumplings
gulasch (spezzatino) di manzo, gnocchetti di farina

Wiener Schnitzel (AC) 9,90

(pork) with potato-salad (OML)
scaloppina viennese di maiale, insalata di patate (OML)

Hühnerbrust 10,90

a grilled chicken breast with tomato-sauce
and polenta-slices (AC)
-petto di pollo, salsa di pomodoro, polenta (AC)

Cordon bleu (ACG) 10,90

pork cutlet stuffed with ham and cheese,
deep fried, french fries
del maiale, patatine fritte

Krah-Burger (ACG) 9,40

beef patty in white bread (AP) with chutney,
cheese and bacon
burger con chutney, formaggio e pancetta

Schinkenfleckerl (ACG) 7,80

noodles with ham and bacon,
baked with cheese
*Tagliatelle con prosciutto gratinare
con formaggio*

Holzhackerrösti (C) 7,80

roast potatoes, bacon and onions
with fried egg

Patate e cipolle arrosta con uovo al tegamino

Zucchini-laibchen (ACG) 7,80

zucchini-cheese-fritters with herbal dip (LGM)
Polpetta di zucchine con salsa al'erbe (LGM)

Eiernockerl (ACG) 7,80

small flour dumplings roasted with egg,
green salad

Gnocchetti di farina, insalata

Gebackene Champignons (AC) 7,80

fried field mushrooms with tartare sauce (CGM)
Funghi fritto con salsa tartara (CGM)

Spinatnockerl (ACG) 7,80

small spinach flour dumplings with ham,
baked with cheese (G)

*Gnocchetti di farina al spinaci con prosciutto
e formaggio*

Emmentaler (AC) 8,80

deep fried cheese with tartare sauce and
cranberries

Emmentaler fritto con salsa di mirtillo rosso



SIDES - PASSAMANERIE

Kartoffel oder Pommes (ACG) 2,90

Potatoes, Nockerl
or french fries
*Patata, nockerl
o patatine fritte*

Scheibe Brot (AP) 0,90

One slice of bread
una fetta di pane

Preiselbeeren 1,10

Cranberries
mirtilli rossi

Ketchup & mayonnaise (CM)

are served without charge!

Ketchup e maionese (CM)

servire ci piace senza calcolo!

SWEETS - DOLCE

Topfenknödel (ACG) 4,60

Curd dumplings with stewed fruits
(depending on the season)
Gnocchi di quark con frutti

Marmeladepalatschinken (ACG) 4,10

pancakes with abricot-jam
Omelette con marmellata d'albicocca

Apfelradl (ACG) 4,60

apple fritters with vanilla sauce
Mele fritto con salsa vaniglia

Allergen information according to Codex recommendations:

A) gluten containing cereals; B) Cretaceous; C) Ei; D) fish; E) peanut;
F) soy; (G) milk or lactose; H) peel fruits; L) celery; M) mustard; N) sesame; O) sulfites;
P) Lupins; R) Mighty

Informazioni sugli allergeni secondo le raccomandazioni di Codex:

A) cereali contenenti glutine; B) Cretaceo; C) Ei; D) pesci; E) arachidi;
F) soia; (G) latte o lattosio; H) scorza i frutti; L) sedano; M) senape;
N) sesamo; O) solfiti; P) Lupini; R) Mighty

POTETE ANCHE TROVARCI SU FACEBOOK!

Krah, Krahndios!



1, Rabensteig 8 · Tel.: 01 533 81 93
Täglich ab 11.00 Uhr
www.krah-krah.at