

Herzlich Willkommen

Freude an herzlicher Gastfreundschaft ist das Fundament unseres Gasthauses!

Die Liebe zur Kulinarik der Eckpfeiler unseres Restaurants.

Beides vereint ergibt unseren Wirt z'Kraxenberg.

Professionell geführt und dennoch familiär geblieben.

Neugierig für das Moderne, ohne die ländlichen Wurzeln zu vergessen.

All das sind wir mit unserem Team – **Schön**, dass Sie da sind.

Sibylle und Florian Schlöglmann mit Emma und Greta

Astrid, Laura, Michaela, Leonie, Eva, Sebastian, Lucia, Lisa, Nicole

saisonal und regional

Regionale Rohstoffe sind uns wichtig,
daher beziehen wir folgende Produkte von heimischen Lieferanten:

Rind, Kalb, Schwein Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Burgstaller, Zipf

Geflügel Fleisch aus Österreich mit Bauernhofgarantie, Fa. Wech, Kärnten

Lamm nach Saison aus eigener Landwirtschaft

Milch und Milchprodukte aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Ziegenkäse Bio-Ziegenhof Eigelsberg, Hönnhart

Eier Lettner Manuela, Mettmach (Freilandhaltung)

Erdäpfel Johann Reischenböck, Weng im Innkreis

Obst und Gemüse der Saison aus heimischer Landwirtschaft von der Fa. Lackner

Wild Jägerschaft Kirchheim und Peter Zöls, Ried

Fisch Peter Zöls, Ried

Säfte Spanseder, Aurzolmünster; Weingut Christian, Mehrnbach

Eis Bauernhofeis vom Kern, Mettmach; Bio-Schafsmilcheis vom Eisl, Wolfgangsee

Wir sind Mitglied der



Teile deine Genussmomente mit deinen Freunden
#wirtzkraxenberg

Aperitif

Crémant d'Alsace Rosé, Henri Kieffer&Fils 0,1	Fünf Euro Neunzig
Erdbeer-Limoncello Spritz 0,1	Sechs Euro Neunzig
Erdbeer-Verjus Spritz alkoholfrei 0,2	Vier Euro Neunzig
Lindemans Kriek (belgisches Kirschbier) 0,1	Vier Euro Vierzig

Vorspeisen

Gedeck
eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Drei Euro Achtzig

Panzanella
toskanischer Paradeiser-Brotsalat | Büffelmozzarella
schwarzes Olivenöl | schwarzer Knoblauch

Elf Euro Neunzig

Stundenei
Nussbutterpüree | Pilze | geröstetes Sauerteigbrot | Trüffelschaum

Zehn Euro Fünfzig

Pilzravioli
Nussbutter | Parmesan | Pinienkerne | Ruccola
Als Hauptspeise

Elf Euro Neunzig
Siebzehn Euro Fünfzig

Bunte Blattsalate
2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | sweet chilli dip
als Hauptspeise

Neun Euro Fünfzig
Dreizehn Euro Fünfzig

Beilagensalat
Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika
Balsamicodressing

Vier Euro Achtzig

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl
Einen Euro Fünfzig

Bierspitz
Einen Euro Achtzig

Knoblauchstangerl
Zwei Euro Zwanzig

Suppen

Rindsuppe

3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Fünf Euro Zwanzig

Gelbe Paprikacremesuppe

Räucherfischkrokette | Dillmayonnaise

Sechs Euro Neunzig

Hauptspeisen

Gefüllte Maishendelbrust

Ricottagnocchi | Selleriecreme | sautierter Spargel | Trüffelschaum

Neunzehn Euro Fünfzig

Geschmorte Schweinsbackerl

Nussbutterpüree | knusprige Grammeln | Zwiebel² | eingelegter Rettich

Zwanzig Euro Fünfzig

Rosa gebratener Rücken vom Kirchheimer Reh

Geröstete Haselnüsse | Karfiol² | Sauerkirschen

Siebenundzwanzig Euro Fünfzig

Gebratenes Lachsforellenfilet

Zitronenrisotto | Basilikumpesto | sautierter Spargel
Wildkräutersalat

Einundzwanzig Euro Fünfzig

Spinatknödel

Schafskäsefülle | braune Butter | Parmesan

als Vorspeise

als Hauptspeise

Neun Euro Fünfzig

Dreizehn Euro Fünfzig

Wiener Schnitzel vom Schwein

aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel

Salat | Preiselbeeren

Vierzehn Euro Siebzig

Wirtshausmenü

Panzanella

Büffelmozzarella | schwarzes Olivenöl |
schwarzer Knoblauch

gelbe Paprikacremesuppe

Räucherfischkrokette | Dillmayonnaise

Stundenei

Nussbutterpüree | Pilze | geröstetes
Sauerteigbrot | Trüffelschaum

gefüllte Maishendelbrust

Ricottagnocchi | Selleriecreme
Spargel | Trüffelschaum

Schokoladekuchen

weicher Kern | Kirschragout
Buttermilch-Limetteneis

Menü 5 Gang 57,90

Menü 4 Gang ohne Suppe 51,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 47,40

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 36,90/40,50

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,50 / 24,50

Veggie-Menü

Panzanella

Büffelmozzarella | schwarzes Olivenöl |
schwarzer Knoblauch

gelbe Paprikacremesuppe

Croutons

Stundenei

Nussbutterpüree | Pilze | geröstetes
Sauerteigbrot | Trüffelschaum

Pilzravioli

Nussbutter | Parmesan
Pinienkerne | Ruccola

Schokoladekuchen

weicher Kern | Kirschragout
Buttermilch-Limetteneis

Menü 5 Gang 55,90

Menü 4 Gang ohne Suppe 49,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 45,40

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 34,90/38,50

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,50 / 24,50

kleine Rindsuppe

Frittaten | wahlweise mit/ohne Suppengemüse
und Schnittlauch

Drei Euro

Kinderschnitzel (Huhn) Pommes

Sieben Euro Fünfzig

2 Stk. Grillwürstel Pommes

Sechs Euro Fünfzig

Räuberteller Zum Mitnaschen mit Mama und Papa

Null Euro

Kindereisbecher

Schokoladen- und Erdbeereis
Obers | Verzierung

Drei Euro Fünfzig

*Kleine Gourmets sind für Köche immer eine Freude -
daher bereiten wir alle Hauptspeisen auch in Kinderportion zu.*

Desserts

Schokoladekuchen

weicher Kern | Kirschragout
Buttermilch-Limetteneis

Zehn Euro Fünfzig

Erdbeer-Rhabarber-Mousse

Hollunderespuma | Erdbeereis

Zehn Euro Neunzig

Sorbetvariation Hollunder | Kirsche | Erdbeer

Sechs Euro Neunzig

frozen määh - Becher

Topfen-Marilleneis und Vanilleeis | Schafsmilchkaramell
Mandelkeks | Schlagobers

Sieben Euro Dreißeig

Unser Schafsmilcheis beziehen wir vom Biohof Eisl, Wolfgangsee

creamy muhh Becher

Joghurt-Heidelbeereis | Joghurt-Himbeereis
Naturjoghurt | Granola

Sieben Euro Dreißeig

Unser Kuhmilcheis beziehen wir vom Bauernhofeis Kern, Mettmach