

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, Monika, Magdalena, Michaela, 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
Mei Wermut 95 rosé royal 0,1	Sechs Euro Fünfzig
Basilikum-Ingwer Gin Tonic (alkoholfrei) 0,2	Fünf Euro Neunzig
Sparkling Tea blå, Copenhagen (alkoholfrei) 1/8	Fünf Euro Vierzig
Lindemans Kriek (belgisches Kirschbier) 0,1	Vier Euro Vierzig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt zum Streichen geräuchert	Drei Euro Achtzig	
Schafskäse im Speckmantel Blattsalate Himbeere Haselnuss eingelegte Radieschen als Hauptspeise	Neun Euro Fünfzig Dreizehn Euro Fünfzig	
Beef Tartar vom heimischen Rind eingelegte Eierschwammerl rote Zwiebelmarmelade Senfmayonnaise	Dreizehn Euro Neunzig	
Eierschwammerlglasch Laugenbrezenknödel Wachtelspiegelei Als Hauptspeise	Elf Euro Neunzig Siebzehn Euro Fünfzig	
Bunte Blattsalate Zerlei Backhenderlstreifen Balsamicodressing 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

Rindssuppe

3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Fünf Euro Zwanzig

Eierschwammerlcremesuppe

Piadinä | Mozzarella | Rohschinken

Sechs Euro Neunzig

Hauptspeisen

Gefüllte Maishendelbrust

Marillen | Ricotta-Erdäpfelgnocchi | wilder Brokkoli | geräucherter Paprikaschaum

Neunzehn Euro Fünfzig

Geschmorte Rindsbackerl

Parmesankrokette | im Ofen gegarte Kräuterschalotten | Selleriecreme

Zweiundzwanzig Euro

Rosa gebratene Koteletts vom Lamm

Erdäpfel-Olivencreme | Tomaten-Chillimarmelade

Sechszwanzig Euro

Gebratenes Bachsaiblingsfilet

Limettenrisotto | Basilikumpesto | Ofenfenchel

Einundzwanzig Euro Fünfzig

Hausgemachte Ravioli

Steinpilzfülle | Pfirsichchutney | Trüffelschaum | Chorizzo

als Vorspeise

als Hauptspeise

Elf Euro Neunzig

Siebzehn Euro Fünfzig

Spinatknödel

Schafskäsefülle | braune Butter | Parmesan

als Vorspeise

als Hauptspeise

Neun Euro Fünfzig

Dreizehn Euro Fünfzig

Wiener Schnitzerl vom Schwein

aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel

Salat | Preiselbeeren

Vierzehn Euro Siebzig

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

Wachauer Marillenknödel Röster süßer Rahm Sauerrahmeis	Sechs Euro Fünfzig Je weiterer Knödel plus Drei Euro
Waldheidelbeer-Tiramisu Zitronencreme Mandeleis	Zehn Euro Neunzig
Sorbetvariation Hollunder Waldheidelbeere Erdbeer	Sechs Euro Neunzig
frozen määh - Becher Topfen-Marilleneis und Vanilleeis Schafsmilchkaramell Mandelkeks Schlagobers Unser Schafsmilcheis beziehen wir vom Biohof Eisl, Wolfgangsee	Sieben Euro Dreißig
creamy muhh Becher Joghurt-Heidelbeereis Joghurt-Himbeereis Naturjoghurt Granola Unser Kuhmilcheis beziehen wir vom Bauernhofeis Kern, Mettmach	Sieben Euro Dreißig