

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

Laura, Monika, Magdalena, Michaela, Astrid, Leonie, Paula

Sebastian, Lucia, Lisa, Paula, Cedrik, 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, Hönhart

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
Cranberry-Rosmarin Gin Tonic 0,2	Sechs Euro Neunzig
Cranberry-Rosmarin Gin Tonic (alkoholfrei) 0,2	Sechs Euro Neunzig
Sparkling Tea lyserod, Copenhagen (alkoholfrei) 1/8	Fünf Euro Vierzig
IPA, Brauerei Ried 0,3	Vier Euro

Vorspeisen

Gedeck eingelegt zum Streichen geräuchert	Drei Euro Achtzig
Carpaccio vom Rind eingelegte Pilze Bergkäse Sauerteigbrot	Dreizehn Euro Fünfzig
Stundenei Erdäpfelcreme Blattspinat Trüffelschaum	Zehn Euro Neunzig
Bunte Blattsalate Zerlei Backhenderlstreifen Balsamicodressing chilli dip als Hauptspeise	Zehn Euro Fünfzig Vierzehn 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 Fünfzig

Erdäpfel-Topinamburcremesuppe Ganslknödel
Sechs Euro Neunzig

Hauptspeisen

Geschmorte Haxe vom Kalb
Petersilienwurzel³ | gebackene Kräuter-Serviettenknödel
Fünfundzwanzig Euro Fünfzig

Gefüllte Perlhuhnbrust
Maroni & Datteln | Kürbispüree | Winterspargel | Pflaumen-Speckstrudel
Einundzwanzig Euro Fünfzig

Rosa gebratene Entenbrust
Sesam | Sellerie & Birne | French Toast
Siebenundzwanzig Euro Fünfzig

Gebratenes Lachsfilet
Muschelrisotto | Safransauce | glacierte Mini-Mangold
Vierundzwanzig Euro

Steinpilzknödel
Frischkäse | braune Butter | geröstete Maroni | Bergkäse
als Vorspeise (2 Stk.)
als Hauptspeise (3 Stk.)
Zehn Euro Fünfzig
Vierzehn Euro Fünfzig

Wiener Schnitzel vom Schwein
aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel
Salat | Preiselbeeren
Fünfzehn Euro Fünfzig

Wirtshausmenü

Rindscarpaccio
eingelegte Pilze | Bergkäse | Sauerteigbrot

Erdäpfel-Topinamburcremesuppe
Ganslknödel

Stundenei
Erdäpfelcreme | Blattspinat | Trüffelschaum

rosa gebratene Entenbrust
Sesam | Sellerie & Birne | French Toast

Honigmilch mit Zimt
Milchschnitte | Honig-Zimteis |
Honigmilchpraline

Menü 5 Gang 67,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 60,20

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 55,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 43,00/47,90

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,00 / 23,50

Veggie-Menü

Selleriecarpaccio
Nüsse | Granatapfelkerne | Sauerteigbrot

Erdäpfel-Topinamburcremesuppe
Steinpilzpofese

Stundenei
Erdäpfelcreme | Blattspinat | Trüffelschaum

Steinpilzknödel
Maroni | Frischkäsefülle | braune Butter

Honigmilch mit Zimt
Milchschnitte | Honig-Zimteis |
Honigmilchpraline

Menü 5 Gang 52,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 45,20

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 41,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 31,00/35,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,00 / 23,50

kleine Rindssuppe

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

Honig | Milch | Zimt

Milchschnitte | Honig-Zimteis | Honigmilchpraline

Zehn Euro Fünfzig

Schokolade³ & Birne

Schokokuchen | Nougateis | weiße Schokoladen Crème brûlée

Elf Euro Neunzig

Sorbetvariation

Ribisel-Himbeer | Waldheidelbeere | Quitte

Sechs Euro Neunzig

Nussknacker

Walnusseis | Kürbiskern-Pistazieneis | Quittenragout
kandierte Nüsse | Schlagobers

Sieben Euro Neunzig

*Werfen Sie auch einen Blick auf unseren
gut sortierten Digestif-Wagen!*