

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, 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
Negroni	Sechs Euro Neunzig
alkoholfreies Campari Soda	Fünf Euro Neunzig
Sparkling Tea lyserod, Copenhagen (alkoholfrei) 1/8	Fünf Euro Vierzig
IPA, Brauerei Ried 0,3	Vier Euro Zehn

Vorspeisen

Gedeck eingelegt zum Streichen geräuchert	Drei Euro Achtzig
marinierter Romanosalat geschmolzener Schafskäse eingelegter Kürbis kandierte Nüsse Granatapfelkerne	Zwölf Euro Fünfzig
hausgemachte Ravioli geschmorte Lammschulter eingelegtes Gemüse marinierter Spinat als Hauptspeise	Zwölf Euro Neunzig Achtzehn Euro Fünfzig
Bunte Blattsalate 2erlei 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

weiße Zwiebelcremesuppe Käsekrokette

Sechs Euro Neunzig

Hauptspeisen

Zerlei vom heimischen Rind

rosa gebratenes Filet | Rindsbackerlragout | Sellerie | Weißbrotsoufflé | roter Ofenzwiebel

Siebenundzwanzig Euro Fünfzig

gefüllte Maishendelbrust

Karfiolcreme | Erdäpfelgnocchi | Maroni | Haselnuss-Hollandaise

Zweiundzwanzig Euro Fünfzig

geschmorte Schweinsbackerl

getrüffeltes Erdäpfelpüree | Saubohnen | rosa Rettich

Zweiundzwanzig Euro Fünfzig

glaciertes Wallerfilet

Topinamburcreme | Specklinsen | Apfel | Sauerkrautsauce

Dreiundzwanzig Euro

in Nussbutter gegarter Karfiol

Stundenei | Haselnuss-Hollandaise | Butterbrösel

Fünfzehn Euro Fünfzig

Steinpilzknödel Frischkäse | braune Butter | geröstete Körner | Bergkäse

als Vorspeise (2 Stk.)

Zehn Euro Fünfzig

als Hauptspeise (3 Stk.)

Vierzehn Euro Fünfzig

Wiener Schnitzerl vom Schwein

aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel

Salat | Preiselbeeren

Fünfzehn Euro Fünfzig

Wirtshausmenü

marinierter Romanosalat
geschmolzener Schafskäse | Kürbis | Nüsse
Granatapfelkerne

weiße Zwiebelcremesuppe
Käsekrokette

in Nussbutter gegarter Karfiol
Stundenei | Haselnuss-Hollandaise |
Butterbrösel

zweiterlei vom heimischen Rind
Filet & Backerl | Sellerie | Weißbrotsoufflé
roter Ofenzwiebel

Germknödel „flachland-style“
Butter & Mohn | Vanillesauce | Powidlsorbet

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 43,50/49,50

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 20,00 / 26,50

Veggie-Menü

marinierter Romanosalat
geschmolzener Schafskäse | Kürbis | Nüsse
Granatapfelkerne

weiße Zwiebelcremesuppe
Käsekrokette

in Nussbutter gegarter Karfiol
Stundenei | Haselnuss-Hollandaise |
Butterbrösel

Steinpilzknödel
Geröstete Körndl | Frischkäsefülle
braune Butter

Germknödel „flachland-style“
Butter & Mohn | Vanillesauce | Powidlsorbet

Menü 5 Gang 54,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 47,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 42,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 30,50/36,50

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,00 / 25,50

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

Germknödel „flachland-style“ Butter & Mohn Vanillesauce Powidlsorbet	Zehn Euro Fünfzig
Kaffee & Schokolade Kaffee-Mousse dunkle Schokolade Zitronensorbet karamellierte Kakaobohne	Elf Euro Neunzig
Sorbetvariation Birne Marille Heidelbeere	Sechs Euro Neunzig
Winterzauber Zwetschkensorbet Nusseis Vanilleeis gebrannte Mandeln süß eingelegter Kürbis Schlagobers	Sieben Euro Neunzig

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