

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, Franziska

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

2021 Muskateller Frizzante, WG Klein 0,1	Vier Euro Neunzig
French 78, Karolido Distillery	Sechs Euro Neunzig
Aperol Spritz alkoholfrei	Fünf Euro Neunzig
Sparkling Tea lyserod, Copenhagen (alkoholfrei) 1/8	Fünf Euro Vierzig
Trumer Pils 0,3	Vier Euro Zwanzig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt zum Streichen geräuchert	Drei Euro Neunzig
Carpaccio vom Bio-Rind eingelegte Bärlauchkapern Bärlauchmayonnaise Wachtelei Schwarzbrot	Dreizehn Euro Fünfzig
Innviertler Bratl in der Frühlingsrolle Bauern-Rahm eingelegter Rettich karamellierter Kümmel	Elf Euro Neunzig
Bunte Blattsalate 2erlei Backhenderlstreifen Balsamicodressing chilli dip als Hauptspeise	Zehn Euro Fünfzig Vierzehn Euro Fünfzig
Eferdinger Stangenspargel Liebstöckeleräpfel Sauce Hollandaise Steinpilzbrösel als Vorspeise als Hauptspeise	Zwölf Euro Fünfzig Siebzehn Euro Neunzig
Beilagensalat Blattsalate Paradeiser Gurke Paprika Balsamicodressing	Vier Euro Achtzig
vom Sailer-Bäcker	
Salzstangerl Einen Euro Achtzig	Bierspitz Zwei Euro
	Knoblauchstangerl Zwei Euro Fünfzig

Suppen

Rindssuppe | 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Fünf Euro Fünfzig

Spargel-Orangencremesuppe

hausgemachtes Erdäpfel-Paradeiserbrot

Sechs Euro Neunzig

Hauptspeisen

Kalbsstelze

geschmort & ausgelöst | Erdäpfel-Röstzwiebelstrudel | junge Karotten

Zweiundzwanzig Euro Fünfzig

rosa gebratenes Filet vom Durco-Schwein

Brotmantel | Eferdinger Spargel | Schnittlauch-Hollandaise | Erdäpfel-Estragonpüree

Vierundzwanzig Euro Fünfzig

gebratenes Filet vom Alpengaibling

Liebstöckel-Perlgraupenrisotto | glasierter Kohlrabi | Limetten-Buttersauce

Dreiundzwanzig Euro

Bauernhendlbrust

gefüllt mit Bärlauchspinat | Spargel-Erbesenragout | Erdäpfel-Ricottagnocchi

Zweiundzwanzig Euro Fünfzig

Bärlauchknödel

Frischkäse | getrocknete Paradeiser | braune Butter | geröstete Sonnenblumenkerne

als Vorspeise (2 Stk.)

Elf Euro Fünfzig

als Hauptspeise (3 Stk.)

Vierzehn Euro Fünfzig

Wiener Schnitzel vom Schwein

aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel

Salat | Preiselbeeren

Fünfzehn Euro Neunzig

für die Kleinen

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

flaumige Topfenknödel

Butterbrösel | eingekochter Rhabarber | Mandeleis

Zehn Euro Fünfzig

kalt gerührter Kokos-Milchreis

knuspriger Schokoreis | dreierlei Kirsche

Elf Euro Neunzig

Sorbetvariation

Sechs Euro Neunzig

Erdbeer-Joghurttraum

Frozen Yogurt | Erdbeersorbet | marinierte Erdbeeren | gepufftes Getreide

Sieben Euro Neunzig

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