

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

Melanie, Lucia, Lisa, Cedrik

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, Höhnhart

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

Schilcher Frizzante, WG Reiterer 0,1

Vier Euro Neunzig

Enzian Gin Spritz

Sieben Euro Neunzig

Enzian Gin Spritz alkoholfrei

Sieben Euro Neunzig

Sparkle (alkoholfrei), Weingut Christian 0,1

Vier Euro Neunzig

Trumer Pils 0,3

Vier Euro Zehn

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Vier Euro Neunzig

marinierter Butternusskürbis

Zwölf Euro Fünfzig

Frischkäsemousse | Birne | knuspriges Getreide

hausgemachte Kürbis-Schlutzkrapfen

Roggen | sautierte Pilze | Bergkäseschaum

Dreizehn Euro Neunzig

als Hauptspeise

Achtzehn Euro Neunzig

Bunte Blattsalate

2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip

Zwölf Euro Neunzig

als Hauptspeise

Fünfzehn Euro Neunzig

Beilagensalat Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika

Balsamicodressing

Fünf Euro Fünfzig

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl

Zwei Euro

Bierspitz

Zwei Euro Fünfzig

Knoblauchstangerl

Zwei Euro Neunzig

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Fünf Euro Fünfzig

Kürbis-Apfelcremesuppe
knusprige Blunzn | Kernöl

Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

geschmorte Schweinsbackerl
Sellerie² | rosa Radieschen | karamellierter Kümmel

Vierundzwanzig Euro Fünfzig

gebackenes Kürbis-Kräuterbackhenderl
Kürbis-Perlgraupenrisotto | Ofenkürbis | eingelegte Gewürzäpfel

Dreiundzwanzig Euro Neunzig

mit Honig glacierte, rosa gebratene Entenbrust
Selleriecreme | Erdäpfel-Cranberry-Strudel | Speckzwetschken | Jus

Neunundzwanzig Euro Fünfzig

gebratenes Wallerfilet
Erdäpfel | Paprika-Spitzkraut | Speckschaum

Siebenundzwanzig Euro Fünfzig

Pilzknödel mit Kräuter-Frischkäsefülle

Parmesan | braune Butter | Körndl
als Vorspeise

Sechzehn Euro Fünfzig
Zwölf Euro Neunzig

Wiener Schnitzerl vom Schwein
aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel
Salat | Preiselbeeren

Sechzehn Euro Neunzig

für die Kleinen

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

Linzer Torte 2.0

Nougat- und Ribiselmousse | Nougatganache | Ribiselgel | Nussbiskuit | Haselnusseis

Dreizehn Euro Neunzig

Wachauer Marillenknödel Butterbrösel | Marillenröster | Vanilleeis

1 Stück

Neun Euro Fünfzig

2 Stück

Dreizehn Euro Fünfzig

Sorbetvariation

Himbeere | Heidelbeere | Wassermelone

Sieben Euro Fünfzig

Smashing Pumpkin

Nusseis | Zwetschkeneis | süß eingelegter Kürbis | Obers | karamellisierte Kürbiskerne

Acht Euro Neunzig

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

Wirtshausmenü

marinierter Butternusskürbis
Frischkäsemousse | Birne | knuspriges Getreide

Kürbis-Apfelcremesuppe
knusprige Blunzn | Kernöl

Pilzknödel
Parmesan | braune Butter | Körndl

rosa gebratene Entenbrust
Selleriecreme | Erdäpfel-Cranberry-Strudel |
Speckzwetschken | Jus

Wachauer Marillenknödel
Butterbrösel | Marillenröster | Vanilleeis

Menü 5 Gang 69,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 61,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 57,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 45,00/51,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 21,00 / 26,50

Veggie-Menü

marinierter Butternusskürbis
Frischkäsemousse | Birne | knuspriges Getreide

Kürbis-Apfelcremesuppe
Arancini | Kernöl

Pilzknödel
Parmesan | braune Butter | Körndl

Kürbis-Schlutzkrapfen
Roggen | sautierte Pilze | Bergkäseschaum

Wachauer Marillenknödel
Butterbrösel | Marillenröster | Vanilleeis

Menü 5 Gang 58,50

Menü 4 Gang ohne Suppe 50,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 46,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 34,50/40,50

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 16,50 / 21,50