

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, Simone
Melanie, Lucia, Jonas, 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

| | |
|--|---------------------|
| Muskateller Frizzante, WG Julius Klein 0,1 | Fünf Euro Vierzig |
| Cranberry Rosmarin Gin Tonic | Sieben Euro Neunzig |
| Cranberry Rosmarin Gin Tonic alkoholfrei | Sieben Euro Neunzig |
| Sparkle (alkoholfrei), Weingut Christian 0,1 | Vier Euro Neunzig |
| Edelstoff – Augustiner 0,3 | Vier Euro Dreißig |

Vorspeisen

| | |
|---|--|
| Gedeck eingelegt zum Streichen geräuchert | Vier Euro Neunzig |
| Beef Tartar vom Innviertler Bio-Rind gepikelter Kürbis gebeizter Dotter Gewürzgel | Fünfzehn Euro Neunzig |
| tundenei Karfiolcreme konfiertes Karfiol Brösel | Zwf Euro Neunzig |
| Bunte Blattsalate Zerlei Backhenderlstreifen Balsamicodressing chilli dip als Hauptspeise | Zwf Euro Neunzig Fünfzehn Euro Neunzig |
| Beilagensalat Blattsalate Paradeiser Gurke Paprika Balsamicodressing | Fünf Euro Fünfzig |
| vom Sailer-Bcker | |
| Salzstangerl Zwei Euro | Bierspitz Zwei Euro Fünfzig |
| | Knoblauchstangerl Zwei Euro Neunzig |

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Fünf Euro Fünfzig

Getrübete Topinamburcremesuppe

Maroni | Steinpilzpofese

Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

Geschmorte, ausgelöste Kalbsstelze

Sellerie² | Erdäpfel-Röstzwiebelstrudel

Sechszwanzig Euro Fünfzig

Gefülltes Bauernhuhn

Weißbrot | Ofenzwiebel | getrübeltes Erdäpfelpüree | Jus

Dreiundzwanzig Euro Neunzig

rosa gebratenes Rinderfilet

Schupfnudeln | wilder Brokkoli | Portweinjus

Sechszwanzig Euro

gebratenes Seesaiblingsfilet

Fenchel-Einkornrisotto | Walnusscracker | Verjus | Birne

Siebenundzwanzig Euro Fünfzig

Steinpilzknödel mit Frischkäsefülle

Parmesan | braune Butter | Körndl

als Vorspeise

Sechzehn Euro Fünfzig

Zwölf Euro Neunzig

Wiener Schnitzel 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

Schokoladenmousseriegel

gesalzene Erdnusskaramell | Himbeergel | Himbeersorbet

Dreizehn Euro Neunzig

flaumige Topfenknödel

Zimt-Butterbrösel | Beerenröster | Tonkabohneneis

Elf Euro Fünfzig

Sorbetvariation

Himbeere | Heidelbeere | Birne

Sieben Euro Fünfzig

Käseteller

Feigensenf | Brot

Zwölf Euro Neunzig

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

Wirtshausmenü

Beef Tartar

gepikelter Kürbis | gebeizter Dotter | Gewürzgel

getrübelle Topinamburcremesuppe

Maroni | Steinpilzpfofese

Stundenei

Karfiolcreme | konfiertes Karfiol | Brösel

gebratenes Seesaiblingsfilet

Fenchel-Einkornrisotto | Walnusscracker
Verjus | Birne

Topfenknödel

Zimt-Butterbrösel | Beerenröster
Tonkabohneneis

Menü 5 Gang 74,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 67,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 62,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 46,50/52,50

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

Veggie-Menü

gepikelter Kürbis

Krenmousse | knuspriges Getreide | Gewürzgel

getrübelle Topinamburcremesuppe

Maroni | Steinpilzpfofese

Stundenei

Karfiolcreme | konfiertes Karfiol | Brösel

Steinpilzknödel

Frischkäsefülle | braune Butter | Körndl

Topfenknödel

Zimt-Butterbrösel | Beerenröster
Tonkabohneneis

Menü 5 Gang 57,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 49,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 44,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 35,00/40,00

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

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.