

## 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, 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, Lamm** Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Burgstaller, Zipf

**Geflügel** Fleisch aus Österreich mit Bauernhofgarantie, Fa. Wech, Kärnten

**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
Limoncello Spritz	Sieben Euro Neunzig
Campari Soda alkoholfrei	Sieben Euro Neunzig
Sparkle (alkoholfrei), Weingut Christian 0,1	Vier Euro Neunzig
Aper 0,3 – das Bier zum Innviertler Biermärz	Vier Euro Dreißig

## Vorspeisen

---

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Vier Euro Neunzig

Ziegenfrischkäse  
eingelegte Karotte | Kren | Walnüsse

Zwölf Euro Neunzig

knusprige „Bratt a da Rein“ Frhlingssrolle  
rosa Radi | Creme Fraiche

Zwölf Euro Neunzig

Bunte Blattsalate  
2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip  
als Hauptspeise

Zwölf 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

weiße Frühlingszwiebelcremesuppe  
Bärlauchtramezzini | Bärlauchöl

Sieben Euro Neunzig

## Hauptspeisen

rosa gebratene Lammkrone  
tomatiges Frühlingsgemüse | Polentastrudel | schwarzer Knoblauchjus

Fünfunddreißig Euro Fünfzig

geschmorte Schweinsbackerl  
Erdäpfel-Selleriepüree | Grammelknödel | Röstzwiebel

Vierundzwanzig Euro Neunzig

gebratenes Zanderfilet  
Paprika-Szegedingerkraut | Topinamburcreme | Speckschaum

Achtundzwanzig Euro Neunzig

frische Pasta  
Bärlauchpesto | Cashewnüsse | Taleggio  
als Vorspeise

Sechzehn Euro Neunzig  
Zwölf Euro Neunzig

Spinat-Brennnesselknödel  
Schafskäsefülle | 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 Fünzig
2 Stk. Grillwürstel Pommes	Sechs Euro Fünzig
Räuberteller Zum Mitnaschen mit Mama und Papa	Null Euro
Kindereisbecher Schokoladen- und Erdbeereis   Obers   Verzierung	Drei Euro Fünzig

Kleine Gourmets sind für Köche immer eine Freude -  
daher bereiten wir alle Hauptspeisen auch in Kinderportion zu.

## Desserts

---

Omas Milchreis - kalt gerührt Kirsche   Zartbitterschokoladensorbet   Schoko-Getreidecrunch	Elf Euro Fünzig
gebackene Apfel-Briocheknödel Zimtucker   Vanilleeschaum   Nusseis	Elf Euro Fünzig
Sorbetvariation Mango   Heidelbeere   Himbeere	Sieben Euro Fünzig

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

## Wirtshausmenü

Ziegenfrischkäse  
eingelegte Karotte | Kren | Walnüsse

weiße Frühlingszwiebelcremesuppe  
Bärlauchtramezzini | Kräuteröl

Innvierter Brat in der Frühlingsrolle  
rosa Radi | Creme Fraiche

gebratenes Zanderfilet  
Paprika-Szegedinerkraut | Topinamburcreme  
Speckschaum

Omas Milchreis - kalt gerührt  
Kirschen | Zartbitterschokolade

Menü 5 Gang 71,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 64,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 59,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 47,00/52,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 20,00 / 25,00

## Veggie-Menü

Ziegenfrischkäse  
eingelegte Karotte | Kren | Walnüsse

weiße Frühlingszwiebelcremesuppe  
Bärlauchtramezzini | Kräuteröl

Spinat-Brennnesselknödel  
Schafskäse | braune Butter | Körndl

feine Nudeln  
Bärlauchpesto | Cashewnüsse  
Taleggio

Omas Milchreis - kalt gerührt  
Kirschen | Zartbitterschokolade

Menü 5 Gang 61,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 54,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 49,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 36,00/40,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 20,00 / 25,00

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.