

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

Lucia, Jonathan, 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 Neunzig |
| Himbeer-Rhabarber Martini 0,1 | Sieben Euro Neunzig |
| Himbeer-Rhabarber Limonade 0,25 | Fünf Euro Neunzig |
| Sparkling (alkoholfrei), Timo&Co | Sechs Euro Neunzig |
| 0,3 Trumer Pils | Vier Euro Dreißig |

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert Vier Euro Neunzig

Ceviche von der Bachforelle Fünfzehn Euro Neunzig
marinierter Spargel | Mousse vom Bauernrahm | Granatapfel

knusprige „Bratt a da Rein“ Frühlingsrolle Zwölf Euro Neunzig
rosa Radi | Schnittlauch-Hollandaise

Bunte Blattsalate Zwölf Euro Neunzig
Zerlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip
als Hauptspeise Fünfzehn Euro Neunzig

Beilagensalat Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika Fünf Euro Fünfzig
Balsamicodressing

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl
Zwei Euro

Bierspitz
Zwei Euro Fünfzig

Knoblauchstangerl
Zwei Euro Neunzig

Suppen

Rindsuppe | 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Fünf Euro Fünfzig

weiße Spargelcremesuppe

Räucherfisch-Wiesenkräuterkrokette

Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

rosa gebratenes Strohschwein

Brotmantel | Erdäpfelcreme | Spargel | Schnittlauch-Hollandaise

Sechszwanzig Euro Neunzig

geschmorte Rinderschulter

Sellerie² | Erdäpfel-Steinpilzstrudel

Siebenundzwanzig Euro Neunzig

gebratenes Seesaiblingsfilet

Liebstockel-Perlgraupenrisotto | Kohlrabi | Limetten-Buttersauce

Achtundzwanzig Euro Fünfzig

Spinat-Brennnesselknödel

Schafskäsefülle | braune Butter | Körndl

als Vorspeise

Sechzehn Euro Fünfzig

Zwölf Euro Neunzig

Wiener Schnitzerl vom Schwein

aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel

Salat | Preiselbeeren

Achtzehn Euro Fünfzig

kleine Rindssuppe
Frittaten | wahlweise mit/ohne Suppengemüse und Schnittlauch Drei Euro

Kinderschnitzel (Huhn)
Pommes Acht Euro Fünfzig

Pasta mit Tomatensauce
Parmesan Sechs Euro Neunzig

Räuberteller Zum Mitnaschen mit Mama und Papa Null Euro

Kindereisbecher
Schokoladen- und Erdbeereis | Obers | Verzierung Drei Euro Neunzig

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

Desserts

flaumige Topfenknödel
Butterbrösel | eingelegter Rhabarber | Erdbeereis Elf Euro Fünfzig

Weißes Schokoladen-Kokosmousse
Passionsfrucht | Mangosorbet Dreizehn Euro Fünfzig

Sorbetvariation
Heidelbeere | Himbeer-Ribisel | Ananas Sieben Euro Fünfzig

Affogato al caffè
Vanilleeis | Espresso Fünf Euro Fünfzig

Café brûlée
Espresso | kleine Crème brûlée Sieben Euro Fünfzig

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

Wirtshausmenü

Ceviche von der Bachforelle
Spargel | Bauernrahm | Granatapfel

weiße Spargelcremesuppe
Räucherfisch-Wiesenkräuterkrokette

Ziegenfrischkäse
Liebstöckel-Perlgraupenrisotto | Kohlrabi

rosa gebratenes Strohschwein
Brotmantel | Erdäpfelcreme
Spargel | Schnittlauch-Hollondaise

flaumige Topfenknödel
Butterbrösel | Rhabarber | Erdbeereis

Menü 5 Gang 74,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 66,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 61,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 45,00 / 52,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 16,00 / 20,00

Veggie-Menü

Spargelceviche
Bauernrahm | Granatapfel

weiße Spargelcremesuppe
Kräutersandwich

Ziegenfrischkäse
Liebstöckel-Perlgraupenrisotto | Kohlrabi

Eferdinger Stangenspargel
Steinpilzbrösel | Erdäpfelcreme
Schnittlauch-Hollondaise

flaumige Topfenknödel
Butterbrösel | Rhabarber | Erdbeereis

Menü 5 Gang 64,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 56,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 50,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 37,00 / 42,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 16,00 / 20,00

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.