

## 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

Sellerie<sup>2</sup> | 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.