

## 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

---

Purist rosé, PetNat (ZW/CS/ME) WG Fritsch

Sechs Euro Neunzig

Erdbeer-Limoncello Spritz

Sieben Euro Neunzig

Erdbeer-Verjus Spritz (alkoholfrei)

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

gebeizte Wenger Lachsforelle

Fünfzehn Euro Neunzig

Wildkräuterrahm | eingelegter Spargel | knuspriges Getreide

Basilikum-Limettenravioli

Pinienkerne | getrocknete Paradeiser | Ziegenfrischkäse | Basilikumpesto  
als Hauptspeise

Zwölf Euro Neunzig  
Sechzehn Euro Neunzig

Bunte Blattsalate

Zerlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip  
als Hauptspeise

Zwölf Euro Neunzig  
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 Neunzig

Parmesancremesuppe  
Kräuterknödel | Schnittlauchöl

Sieben Euro Neunzig

## Hauptspeisen

---

gefüllte Bauernhendlbrust  
hausgemachte Erdäpfelgnocchi | Pilze | Ofenzwiebel | Trüffelschaum

Vierundzwanzig Euro Neunzig

geschmorte Schweinsbackerl  
gebackener Liebstöckel-Serviettenknödel | Amaranth-Honigkarotte

Sechszwanzig Euro Neunzig

gebratenes Lachsforellenfilet  
Nussbutterpüree | Ofenfenchel | eingelegtes Gartengemüse | weißer Tomatenschaum

Siebenundzwanzig Euro Fünfzig

Spinal-Kräuterknödel  
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

Buttermilchmousse  
Zitrone | Erdbeer-Rhabarbersorbet | Brioche Dreizehn Euro Fünfzig

Schokolade<sup>3</sup>  
Kuchen mit weichem Kern | Zartbitterschokoladensorbet | weiße Schoko-Mascarponecreme  
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

Gebeizte Wenger Lachsforelle  
Spargel | Wildkräuterrahm | knuspriges Getreide

Parmesancremesuppe  
Kräuterknödel | Schnittlauchöl

Basilikum-Limettenravioli  
Pinienkerne | getrocknete Paradeiser |  
Ziegenfrischkäse

gefüllte Bauernhendlbrust  
Gnocchi | Pilze  
Ofenzwiebel | Trüffelschaum

Schokolade<sup>3</sup>  
Küchlein | Sorbet | Creme

Menü 5 Gang ,00

Menü 4 Gang ohne Suppe,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP ,00 /,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas,00 /,00

## Veggie-Menü

ingelegter Spargel  
Wildkräuterrahm | knuspriges Getreide

Parmesancremesuppe  
Kräuterknödel | Schnittlauchöl

Basilikum-Limettenravioli  
Pinienkerne | getrocknete Paradeiser  
Ziegenfrischkäse

hausgemachte Erdäpfelgnocchi  
Pilze | Selleriecreme  
Ofenzwiebel | Trüffelschaum

Schokolade<sup>3</sup>  
Küchlein | Sorbet | Creme

Menü 5 Gang

Menü 4 Gang ohne Suppe

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP ,00 /

Weinbegleitung 3 / 4 Glas ,00 /,00

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.