

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, Laura

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-Eis vom Salzwerk, Bergheim

Wir sind Mitglied der



Teile deine Genussmomente mit deinen Freunden

#wirtzkraxenberg

Aperitif

2022 Gelber Muskateller Frizzante, WG Klein

Fünf Euro Fünfzig

Marillen Spritz

Sieben Euro Neunzig

Basilikum Ingwer Gin Tonic (auch alkoholfrei möglich)

Sieben Euro Neunzig

hausgemachter Eistee

Vier Euro Neunzig

0,3 Rieder Naturtrüb vom Fass

Vier Euro Vierzig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Vier Euro Neunzig

geflämmte Wassermelone

Fünfzehn Euro Neunzig

Büffelmozzarella | Basilikumousse | Paradeiser-Limettenöl

Auberginen-Frischkäseravioli

Kürbis-Limettencreme | getrocknete Paradeiser | karamellisierte Feta
als Hauptspeise

Dreizehn Euro Neunzig
Siebzehn 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

rote Paprikacremesuppe
knuspriges Prosciuttosandwich | schwarze Knoblauchmayo
Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

Salimbocca vom Sulmtaler Maishuhn
Eierschwammerlrisotto | wilder Brokkoli
Fünfundzwanzig Euro Neunzig

ausgelöste Kalbsvögel
gebackene Kapern | gebackene Rosmarinpolenta | Honigkarotte
Sechszwanzig Euro Neunzig

gebratenes Wolfsbarschfilet
Paradeiser-Basilikumsud | Erdäpfel-Olivencreme | Romanasalat | Haselnussmiso
Achtundzwanzig Euro Fünfzig

rosa gebratenes Rinderfilet
Erdäpfel-Chorizzokrokette | Sauce Aioli | geräucherte Paprikacreme
Siebenunddreißig Euro Fünfzig

Spinat-Kräuterknödel
Schafskäsefülle | Salbeibutter | Körndl
als Vorspeise
Sechzehn Euro Fünfzig
Zwölf Euro Neunzig

Wiener Schnitzerl vom Schwein
aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel
Salat | Preiselbeeren
Achtzehn Euro Fünfzig

für die Kleinen

kleine Rindsuppe
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

Heidelbeer-Mascarpone Tarte
Heidelbeersorbet | Lemoncurd | Mandel Dreizehn Euro Fünfzig

geflämmte Schoko-Brombeere
Brombeer-Lavendelsorbet | Schokoladenbrownie | Baiser Dreizehn Euro Fünfzig

Sorbetvariation
Pfirsich-Limette | Erdbeer-Rhabarber | Wassermelone-Himbeer 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

geflämmte Wassermelone
Büffelmozzarella | Basilikummousse
Paradeiser-Limettenöl

rote Paprikacremesuppe
Prosciuttosandwich | schwarze Knoblauchmayo

Auberginen-Frischkäseravioli
Kürbis-Limettencreme | getrocknete Paradeiser |
karamellisierter Feta

gebratenes Wolfsbarschfilet
Paradeiser-Basilikumsud | Erdäpfel-Olivencreme
Romanasalat | Haselnussmiso

Heidelbeer-Mascarpone Tarte
Heidelbeersorbet | Lemoncurd | Mandel

Menü 5 Gang 73,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 65,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 61,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 48,00 / 53,50

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

Veggie-Menü

geflämmte Wassermelone
Büffelmozzarella | Basilikummousse
Paradeiser-Limettenöl

rote Paprikacremesuppe
Parmesankrokette | schwarze Knoblauchmayo

Auberginen-Frischkäseravioli
Kürbis-Limettencreme | getrocknete Paradeiser
karamellisierter Feta

cremig-es Eierschwammerlrisotto
wilder Brokkoli | Romanasalat
Haselnussmiso

Heidelbeer-Mascarpone Tarte
Heidelbeersorbet | Lemoncurd | Mandel

Menü 5 Gang 64,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 56,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 52,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 39,00 / 44,50

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

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.