

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, Laura, Cedrik, Vicki, Florian

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

Crémant d'Alsace Rosé, Henri Kieffer & Fils 0,1	Sechs Euro Fünzig
Cranberry Rosmarin Gin Tonic (auch alkoholfrei möglich)	Sieben Euro Neunzig
Timonade (alkoholfrei), Timo & Co, 0,25l	Fünf Euro Fünzig
0,3 Kult24, das Bier der Kultwirte	Vier Euro dreißig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert Vier Euro Neunzig

Ziegenkäse Dreizehn Euro Neunzig
Nussbrot | Krenmousse | eingelegte Karotten | Karottencreme

gegrillte Topinambur Zwölf Euro Neunzig
Topinamburcreme | Kürbischutney | Chillinüsse | junger Spinat

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

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

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl
Zwei Euro

Bierspitz
Zwei Euro Fünzig

Knoblauchstangerl
Zwei Euro Neunzig

Suppen

Rindsuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch Fünf Euro Neunzig

Kürbis-Apfelcremesuppe Sieben Euro Neunzig
knuspriges Specksandwich

Hauptspeisen

rosa gebratener Rehrücken
Sellerie-Kaffee-Creme | Powidl-French Toast | Birne Neunundzwanzig Euro Neunzig

geschmortes Hirschkalb
Maroni-Topfenknödel | glacierte Petersilienwurzel | Wacholdersauce Fünfundzwanzig Euro Neunzig

in Haselnuss gebackenes Wildschweinschnitzel
Blaukrautrisotto | eingelegte Quitten | Speckzwetschken Vierundzwanzig Euro Fünfzig

gebratenes Seesaiblingsfilet
Erdäpfelcreme | Ofenfenchel | knusprige Blunze | Apfel Siebenundzwanzig Euro Fünfzig

Pilzknödel
Frischkäsefülle | braune Butter | Körndl Sechzehn Euro Fünfzig
als Vorspeise Zwölf Euro Neunzig

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

Portion Blaukraut zur Hauptspeise 4 Euro Fünfzig

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

Kinderschnitzel (Huhn) Pommes Acht Euro Fünfzig

Grillwürstel Pommes Sieben Euro Neunzig

Räuberneller 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

Nougatmousse
Quitte² | Schokoladensorbet | Kürbiskernkrokant Dreizehn Euro Fünfzig

gebackene Apfel-Briocheknödel
Zimtespuma | Nusseis Zwölf Euro Neunzig

Sorbetvariation
Kirsche | Marille-Kürbis | Heidelbeer 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

Ziegenkäse

Nussbrot | Krenmousse | eingelegte Karotten
Karottencreme

Kürbis-Apfelcremesuppe
Specksandwich | Kernöl

gegrillte Topinambur

Topinamburcreme | Kürbischutney | Chillinüsse

10sa gebratener Rehrücken
Sellerie-Kaffee-Creme | Birne
Powidl-French Toast

Apfel-Briocheknödel
Zimtespuma | Nusseis

Menü 5 Gang 75,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 67,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 62,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 49,00 /55,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,50 /25,00

Veggie-Menü

Ziegenkäse

Nussbrot | Krenmousse | eingelegte Karotten
Karottencreme

Kürbis-Apfelcremesuppe
knuspriges Kürbistascherl | Kernöl

gegrillte Topinambur

Topinamburcreme | Kürbischutney | Chillinüsse

Pilzknödel
Frischkäsefülle | braune Butter | Körndl

Apfel-Briocheknödel
Zimtespuma | Nusseis

Menü 5 Gang 59,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 51,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 46,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 36,00 / 42,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,50 /25,00

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.