

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 Fünfzig
Cranberry Rosmarin Gin Tonic (auch alkoholfrei möglich)	Sieben Euro Neunzig
Timonade (alkoholfrei), Timo & Co, 0,25l	Fünf Euro Fünfzig
0,3 Kult24, das Bier der Kultwirte	Vier Euro dreißig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert Vier Euro Neunzig

gebeizte Wenger Lachsforelle Fünfzehn Euro Neunzig
Buttermilch | Dillöl | eingelegte Gurken | Senfkaviar

sautierte Kürbisgnocchi Dreizehn Euro Neunzig
Maroni | Birne | Taleggio

Bunte Blattsalate Dreizehn Euro Neunzig
Zerlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip
als Hauptspeise Siebzehn Euro Neunzig

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

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl
Zwei Euro Zwanzig

Bierspitz
Zwei Euro Achtzig

Knoblauchstangerl
Drei Euro Zwanzig

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Sechs Euro Neunzig

Topinamburcremesuppe
Ganslknödel | Maroni

Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

Rind² - geschmort & rosa gebraten
gebackene Erdäpfelknödel | Selleriecreme | Birne

Zweiunddreißig Euro Neunzig

gebratene Bauernhendlbrust
Pilze | knusprige Semmelrolle | Petersilie²

Sechszwanzig Euro Neunzig

gebratenes Filet vom Alpengaibiling
Rauna-Perlgraupenrisotto | Essigbirne | Ofenfenchel

Neunundzwanzig Euro Fünzig

Spinatknödel
Schafskäsefülle | braune Butter | Körndl
als Vorspeise

Siebzehn Euro Neunzig
Dreizehn Euro Neunzig

Wiener Schnitzel vom Schwein
aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel
Salat | Preiselbeeren

Neunzehn Euro Fünzig

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

weißes Schokoladenmousse Weichselkern Gewürzkirschen Kirschsorbet Schokocrumble	Dreizehn Euro Fünfzig
gebackene Apfel-Briocheknödel Zimtespuma Mandel-Zimteis Apfelragout	Zwölf Euro Neunzig
Sorbetvariation Kirsche Marille-Kürbis Heidelbeer	Sieben Euro Neunzig
Affogato al caffè Vanilleeis Espresso	Fünf Euro Fünfzig
Café brûlée Espresso kleine Crème brûlée	Sieben Euro Neunzig

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