

## 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

---

Rind<sup>2</sup> - geschmort & rosa gebraten  
gebackene Erdäpfelknödel | Selleriecreme | Birne

Zweiunddreißig Euro Neunzig

gebratene Bauernhendlbrust  
Pilze | knusprige Semmelrolle | Petersilie<sup>2</sup>

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!