

## 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, 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

---

Himbeer-Rhabarber Martini 0,1	Sieben Euro Neunzig
Himbeer-Rhabarber Limonade 0,25	Fünf Euro Neunzig
Verjus „lovely to drink“, WG Steininger 0,1l	Fünf Euro Neunzig
0,3 Trumer Pils	Vier Euro Fünfzig

## Vorspeisen

---

Gedeck eingelegt   zum Streichen   geräuchert	Vier Euro Neunzig
Carpaccio vom heimischen Bio-Rind gebeizter Eidotter   Sauerteig   eingelegte Pilze	Fünfzehn Euro Fünfzig
hausgemachte Steinpilzravioli Portobello   Trüffelschaum als Hauptspeise	Dreizehn Euro Neunzig Achtzehn Euro Neunzig
Bunte Blattsalate 2erlei Backhenderlstreifen   Balsamicodressing   chilli dip als Hauptspeise	Dreizehn Euro Neunzig Siebzehn Euro Neunzig
Beilagensalat Blattsalate   Paradeiser   Gurke   Paprika Balsamicodressing	Fünf Euro Neunzig
vom Sailer-Bäcker	
Salzstangerl Zwei Euro Zwanzig	Bierspitz Zwei Euro Achtzig
	Knoblauchstangerl Drei Euro Zwanzig

## Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch  
Sechs Euro Neunzig

rote Paprikacremesuppe  
Paprika-Specktramezzini | Röstzwiebelmayo  
Sieben Euro Neunzig

## Hauptspeisen

am Knochen gebratene Bauernhendlbrust  
Polenta | geblämmter Jungzwiebel | eingelegtes Gartengemüse  
Fünfundzwanzig Euro Neunzig

geschmorte, ausgelöste Lammstelze  
gebackener Serviettenknödel | glacierte Rübensvielfalt  
Achtundzwanzig Euro Neunzig

rosa gebratenes Kalbsfilet im Weißbrotmantel  
Karfiol-cremig | gebacken | eingelegt  
Vierunddreißig Euro Neunzig

gebratenes Lachsforellenfilet  
junger Spinat | cremiger Kohlrabi | Erdäpfelgnocchi | Bärlauchpesto  
Achtundzwanzig Euro Neunzig

Bärlauchknödel  
Zitronen-Cashewfülle | braune Butter | Parmesan  
als Vorspeise  
Siebzehn Euro Neunzig  
Dreizehn Euro Neunzig

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

## für die Kleinen

---

### kleine Rindssuppe

Frittaten | wahlweise mit/ohne Suppengemüse und Schnittlauch

Drei Euro

### Kinderschnitzel (Huhn) Pommes

Acht Euro Fünfzig

### Grillwürstel Pommes

Sieben 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

---

### süßes Osterei

weißes Schokoladen-Kokosmousse | exotischer Kern | Ananasragout  
süßes Minzpesto

Dreizehn Euro Neunzig

### flaumige Topfenknödel

Butterbrösel | Rhabarberragout | Erdbeersorbet

Elf Euro Neunzig

### Affogato al caffè

Vanilleeis | Espresso

Fünf Euro Fünfzig

### Sorbetvariation

Sieben Euro Fünfzig

### Café brûlée

Espresso | kleine Crème brûlée

Sieben Euro Neunzig

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

## Wirtshausmenü

Carpaccio vom Bio-Rind  
gebeizter Eidotter | Sauerteig | eingelegte Pilze

rote Paprikacremesuppe  
Speck-Paprikatramezzini

Steinpilzravioli  
Portobello | Trüffelschaum

gebratenes Lachsforellenfilet  
junger Spinat | Kohlrabi  
Bärlauch-Erdäpfelgnocchi

süßes Osterei  
weißes Schokoladen-Kokosmousse  
Ananasragout | Minzpesto

Menü 5 Gang 79,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 71,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 65,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 50,00 / 57,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 22,00 / 27,00

## Veggie-Menü

Carpaccio vom Kohlrabi  
gebeizter Eidotter | Sauerteig |  
Sauerrahmmousse

rote Paprikacremesuppe  
Käsekrokette

Steinpilzravioli  
Portobello | Trüffelschaum

hausgemachte Erdäpfelgnocchi  
junger Spinat | rahmiger Kohlrabi  
Bärlauchpesto

süßes Osterei  
weißes Schokoladen-Kokosmousse  
Ananasragout | Minzpesto

Menü 5 Gang 66,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 58,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 52,50

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.