

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

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 Cuvée Flamme Brut Rosé, GRATIEN & MEYER 0,1

Sieben Euro Neunzig

„Null Bock“, WG Schwarzböck 1/8 l

Fünf Euro Neunzig

0,3 Trumer Pils

Vier Euro Fünfzig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Fünf Euro Vierzig

Ziegenfrischkäse

Dreizehn Euro Neunzig

eingelegter Spargel | Paradeisertapenade | geröstetes Nussbrot

Innvierter Brail in der Frühlingsrolle

Vierzehn Euro Fünfzig

Bärlauch Aioli | rosa Radieschen

Bunte Blattsalate

Dreizehn Euro Neunzig

2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip
als Hauptspeise

Achtzehn Euro Neunzig

Beilagensalat Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika

Fünf Euro Neunzig

Balsamicodressing

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl

Zwei Euro Fünfzig

Bierspitz

Zwei Euro Neunzig

Knoblauchstangerl

Drei Euro Fünfzig

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch
Sechs Euro Neunzig

Spargel-Kokoscremesuppe
Specktramezzini | Röstzwiebelmayo
Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

am Knochen gebratene Bauernhendlbrust
Limettenrisotto | glasierter Spargel | eingelegtes Gartengemüse
Sechszwanzig Euro Neunzig

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

rosa gebratener Maibock
Eferdinger Stangenspargel | Haselnuss-Erdäpfelkraperl | Schnittlauch-Hollandaise
Fünfunddreißig Euro Neunzig

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

Spinatknödel
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

kleine Rindssuppe Frittaten wahlweise mit/ohne Suppengemüse und Schnittlauch	Drei Euro Fünfzig
Kinderschnitzel (Huhn) Pommes	Acht Euro Neunzig
Grillwürstel Pommes	Sieben Euro Neunzig
Räuberteller Zum Mitnaschen mit Mama und Papa	Null Euro
Kindereisbecher Schokoladen- und Erdbeereis Obers Verzierung	Vier Euro Dreißig

Kleine Gourmets sind für Köche immer eine Freude -
daher bereiten wir alle Hauptspeisen auch in Kinderportion zu.

Desserts

Zitronentarte Baiser Himbeersorbet 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

Ziegenfrischkäse
eingelegter Spargel | Paradeisertapenade |
geröstetes Nussbrot

Spargel-Kokoscremesuppe
Specktramezzini

Innviertler Brat in der Frühlingsrolle
Bärlauch Aioli | rosa Radieschen

gebratenes Lachsforellenfilet
junger Spinat | Kohlrabi
Basilikum-Erdäpfelgnocchi

Zitronentarte
Himbeersorbet | Baiser | 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

Ziegenfrischkäse
eingelegter Spargel | Paradeisertapenade |
geröstetes Nussbrot

Spargel-Kokoscremesuppe
Käsekrokette

Eferdinger Stangenspargel
Schnittlauch Hollandaise | Haselnusskrapferl

hausgemachte Erdäpfelgnocchi
junger Spinat | rahmiger Kohlrabi
Basilikumpesto

Zitronentarte
Himbeersorbet | Baiser | 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.