

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
Magdalena, Verena, Monika, Michaela, Astrid, Simone
David, Lucia, Clemens

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

2022 Faive Spumante Rosé, Nino Franco 0,1

Sieben Euro Fünfzig

The Zero Sparkling Rosé (BF) 0,1

Sieben Euro Fünfzig

Brombeer Ingwer Gin Fizz

Acht Euro Fünfzig

0,3 Trumer Pils

Vier Euro Siebzig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Fünf Euro Vierzig

geröstetes Nussbrot

Vierzehn Euro Neunzig

Ziegenfrischkäse | eingelegter Gewürzkürbis | Birnengel

hausgemachte Waldpilzravioli

Artischocken | Trüffelschaum

als Hauptspeise

Fünfzehn Euro Neunzig
Einundzwanzig Euro Neunzig

Bunte Blattsalate

Zerlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip

als Hauptspeise

Dreizehn Euro Neunzig
Achtzehn Euro Neunzig

Beilagensalat Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika

Balsamicodressing

Fünf Euro Neunzig

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl

Zwei Euro Fünfzig

Bierspitz

Zwei Euro Neunzig

Knoblauchstangerl

Drei Euro Fünfzig

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage Suppengemüse Schnittlauch	Sechs Euro Neunzig
Kürbiscremesuppe Räucherforellenpofese Kernölmayo	Sieben Euro Neunzig

Hauptspeisen

geschmorte Lammstelze Erdäpfel-Röstzwiebelstrudel Ofenzwiebelcreme Fisolen	Neunundzwanzig Euro Fünzig
Mit Dörrobst gefüllte Maishendlb Brust Erdäpfel-Kürbispüree Speckzwetschken Ofenkürbis	Sechszwanzig Euro Neunzig
rosa gebratene Barbarie-Entenbrust Selleriecreme Powidl-French Toast geschmorte Birne	Dreiunddreißig Euro Neunzig
gebratenes Lachsforellenfilet Rauna-Einkornrisotto Apfel-Sellerie Tatar Wasabi Beurre blanc	Achtundzwanzig Euro Neunzig
Kürbisknödel Frischkäsefülle braune Butter geräucherter Scamorza Körndl als Vorspeise	Achtzehn Euro Neunzig Dreizehn Euro Neunzig
Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Butterschmalzpfanne Petersilienerdäpfel Salat Preiselbeeren	Neunzehn Euro Fünzig

für die Kleinen

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

Mille-feuille Vanillemousse Blätterteig Brombeergel Brombeersorbet	Dreizehn Euro Neunzig
Zwetschkenknödel Hollerröster Butterbrösel Tonkabohneneis	Neun Euro Neunzig
Affogato al caffè Vanilleeis Espresso	Fünf Euro Siebzig
Sorbetvariation	Sieben Euro Neunzig
Café brûlée Espresso kleine Crème brûlée	Sieben Euro Neunzig

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

Wirtshausmenü

geröstetes Nussbrot
Ziegenkäse | Gewürzkürbis | Birnengel

Kürbiscremesuppe
Räucherforellenpofese | Kernölmayo

Waldpilze-Ravioli
Artischocken | Trüffelschaum

rosa gebratenes Barbarie-Entenbrust
Selleriecreme | Powidl-French Toast | Birne

Zwetschkenknödel
Hollerröster | Tonkabohneneis

Menü 5 Gang 79,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 73,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 65,00

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

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 22,00/29,00

Veggie-Menü

geröstetes Nussbrot
Ziegenkäse | Gewürzkürbis | Birnengel

Kürbiscremesuppe
Steinpilzpofese | Kernölmayo

Waldpilze-Ravioli
Artischocken | Trüffelschaum

Rauna-Einkornrisotto
Apfel-Sellerie Tatar | Ofenkürbis

Zwetschkenknödel
Hollerröster | Tonkabohneneis

Menü 5 Gang 67,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 59,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 52,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 37,00 / 44,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 22,00/29,00

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.