

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, Monika, Verena, Michaela, 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

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch

Sechs Euro Neunzig

Topinamburcremesuppe
Pilzpofese

Sieben Euro Neunzig

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Fünf Euro Vierzig

kalt geräucherte Lachsforelle
Creme Fraiche | eingelegter Kürbis

Fünfehn Euro Neunzig

Roma-Risottobällchen
Schafsfeta | Kren | Winterspargel
als Hauptspeise

Dreizehn Euro Neunzig
Zwanzig Euro Fünfzig

Bunte Blattsalate
2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip
als Hauptspeise

Dreizehn Euro Neunzig
Achtzehn Euro Neunzig

Beilagensalat Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika
Balsamicodressing

Fünf Euro Neunzig

vom Sailer-Bäcker
Salztangerl
Zwei Euro Fünfzig

Bierspitz
Zwei Euro Neunzig

Knoblauchstangerl
Drei Euro Fünfzig

Hauptspeisen

in Malzbier geschmorte Schweinsbackerl

Grammelknödel | Sellerie² | Senfsaat

Sechszwanzig Euro Neunzig

ausgelöste Hühneroberkeule im Speckmantel gebraten

Kürbiscreme | Erdäpfel-Pilz Gnocchi | Jus

Sechszwanzig Euro Neunzig

rosa gebratener Rehrücken

Maronicreme | Erdäpfel-Liebstockelkrapferl | Quitten

Dreißig Euro Neunzig

gebratenes Störfilet

Blunzenravioli | Sauerkrautsauce | Specklinsen

Achtzwanzig 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 Fünfzig

Desserts

Mohn-Mousse Himbeerkern | Mandeleis | Mohn-Mürbteig

Dreizehn Euro Neunzig

Zwetschenknödel 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

Kalt geräucherte Lachsforelle
Creme Fraiche | Gewürzkürbis

Topinamburcremesuppe
Pilzpofese

Raina-Risottobällchen
Schafsfeta | Kren | Winterspargel

rosa gebratener Rehrücken
Maronicreme | Erdäpfel-Liebstockelkrapferl
Quitten

Mohnmousse
Himbeerkern | Mandeleis | Mohnmürbteig

Menü 5 Gang 82,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 75,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 69,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 55,00 / 60,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 22,00/28,00

Veggie-Menü

kalt geräucherte Ofenkarotte
Creme Fraiche | Gewürzkürbis

Topinamburcremesuppe
Pilzpofese

Raina-Risottobällchen
Schafsfeta | Kren | Winterspargel

sautierte Erdäpfel-Pilz Gnocchi
Maronicreme | Ofenkürbis
Quitten

Mohnmousse
Himbeerkern | Mandeleis | Mohnmürbteig

Menü 5 Gang 65,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 58,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 53,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 42,00 / 46,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 22,00/28,00

Weitere Desserts finden Sie selbstverständlich in unserer Dessertkarte.