

# 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 Schläglmann mit Emma und Greta

Magdalena, Monika, Verena, Michaela, Simone

David, Lucia, Clemens

## saisonale und regionale

---

**Regionale Rohstoffe sind uns wichtig,**  
daher beziehen wir folgende Produkte von heimischen Lieferanten:

**Rind, Kalb, Schwein, Lamm** Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Burgstaller, Zipp

**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, Aurzolzmünster

**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

weiße Zwiebelcremesuppe

Sieben Euro Neunzig

Grammelkroquette

## Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert

Fünf Euro Vierzig

Tarte vom Ziegenkäse-Camembert

Vierzehn Euro Neunzig

rote Zwiebelmarmelade | eingelegter Kohlrabi

hausgemachte Bergkäse-Ravioli

Vierzehn Euro Neunzig

gebratenes Romanasalatzherz | Feigen-Walnuss Chutney

Zweiundzwanzig Euro Neunzig

als Hauptspeise

Farbige Blattsalate

Dreizehn Euro Neunzig

2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | chilli dip

Achtzehn Euro Neunzig

als Hauptspeise

Beilagensalat Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika

Fünf Euro Neunzig

Balsamicodressing

vom Säiler-Bäcker

Salzstangerl

Bierspitz

Knoblauchstangerl

Zwei Euro Fünfzig

Zwei Euro Neunzig

Drei Euro Fünfzig

## Hauptspeisen

---

geschmorter Rinderschulter  
Maronignocchi | Sellerie<sup>2</sup> | gebratene Pilze

Achtundzwanzig Euro Neunzig

gelernte Kalbsnieren  
Bröselkarfiol | Ofenschalottencreme | saurer Apfel

Sechsundzwanzig Euro Neunzig

gebratenes Filet vom Bachsaibling  
Erdäpfel-Risotto | Räucherfisch Beurre blanc | Nussshippe | rosa Radieschen

Achtundzwanzig Euro Neunzig

ausgelöste & gebackene Keule vom Bauernhendl  
Erdäpfelcreme | Petersilienpesto | Zitronenmayo

Fünfundzwanzig Euro Neunzig

Räumaknödel  
Apfel-Krenfülle | braune Butter | Körndl  
als Vorspeise

Achtzehn Euro Neunzig

Dreizehn Euro Neunzig

Wiener Schnitzel vom Schwein  
aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel | Salat | Preiselbeeren

Neunzehn Euro Fünfzig

## Desserts

---

Kalamansi-Mousse Macadamia-Espressoboden | Kaffeeecreme  
Kalamansi = Zitrusfrucht; Kreuzung aus Mandarine und Kumquat

Dreizehn Euro Neunzig

gebackene Apfel-Briocheknödel  
Zimtzucker | Apfelragout | Eierliköreis

Dreizehn Euro Neunzig

Affogato al caffé Vanilleeis | Espresso

Fünf Euro Siebzig

Sorbetvariation

Sieben Euro Neunzig

Café brûlée Espresso | kleine Crème brûlée

Sieben Euro Neunzig

## Wirtshausmenü

Tarte vom Ziegenkäse  
rote Zwiebelmarmelade | Kohlrabi

weiße Zwiebelcremesuppe  
Grammekroquette

Bergkäse-Ravioli  
Salatherz | Feigen-Walnuss-Chutney

geschmolte Rinderschulter  
Maronignocchi | Sellerie<sup>2</sup>  
gebratene Pilze

gebackene Apfel-Briocheknödel  
Zimtzucker | Apfelragout  
Eierliköreis

Menü 5 Gang 78,90

Menü 4 Gang ohne Suppe 70,90

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 64,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 49,50 / 56,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,50/26,00

## Veggie-Menü

Tarte vom Ziegenkäse  
rote Zwiebelmarmelade | Kohlrabi

weiße Zwiebelcremesuppe  
Pilzpfanne

Bergkäse-Ravioli  
Salatherz | Feigen-Walnuss-Chutney

cremiges Erdöpfelrisotto  
gebratene Pilze | Petersilienpesto

gebackene Apfel-Briocheknödel  
Zimtzucker | Apfelragout  
Eierliköreis

Menü 5 Gang 69,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 61,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 53,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 41,00 / 47,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,50/26,00