

## 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

**Eis** Bauernhofeis vom Kern, Mettmach; Bio-Eis vom Salzwerk, Bergheim

Wir sind Mitglied der



Teile deine Genussmomente mit deinen Freunden

#wirtzkraxenberg

## Suppen

Rindsuppe	3erlei Einlage   Suppengemüse   Schnittlauch	Sechs Euro Neunzig
weiße Zwiebelcremesuppe		Sieben Euro Neunzig
Grammelkrokette		

## Vorspeisen

Gedeck	eingelegt   zum Streichen   geräuchert	Fünf Euro Vierzig
Tarte vom Ziegencamembert		Vierzehn Euro Neunzig
rote Zwiebelmarmelade	eingelegter Kohlrabi	
hausgemachte Bergkäse-Ravioli		Vierzehn Euro Neunzig
gebratenes Romanasalatzerz	Feigen-Walnuss Chutney	Zweiundzwanzig Euro Neunzig
als Hauptspeise		
Bunte Blattsalate		
2erlei Backhenderlstreifen	Balsamicodressing   chilli dip	Dreizehn Euro Neunzig
als Hauptspeise		Achtzehn Euro Neunzig
Beilagensalat	Blattsalate   Paradeiser   Gurke   Paprika	
Balsamicodressing		Fünf Euro Neunzig
vom Sailer-Bäcker		
Salzstangerl	Bierspitz	Knoblauchstangerl
Zwei Euro Fünfzig	Zwei Euro Neunzig	Drei Euro Fünfzig

## Hauptspeisen

---

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

Achtundzwanzig Euro Neunzig

glacierte Kalbsniernöl  
Bröselkarfiol | Ofenschalottencreme | saurer Apfel

Sechszwanzig Euro Neunzig

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

Achtundzwanzig Euro Neunzig

ausgelöste & gebackene Keule vom Bauernhendl  
Erdäpfelcreme | Petersilienpesto | Zitronenmayo

Fünfundzwanzig Euro Neunzig

Rauknödel  
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

---

Kalamansimousse Macadamia-Espressoboden | Kaffeecreme  
Kalamansi = Zitrusfrucht; Kreuzung aus Mandarine und Kumquat

Dreizehn Euro Neunzig

gebackene Apfel-Briocheknödel  
Zimtucker | Apfelragout | Eierliköreis

Dreizehn Euro Neunzig

Affogato al caffè Vanilleeis | Espresso

Fünf Euro Siebzig

Sorbetvariation

Sieben Euro Neunzig

Café brûlée Espresso | kleine Crème brûlée

Sieben Euro Neunzig

## Wirtshausmenü

---

Torte vom Ziegenkäse  
rote Zwiebelmarmelade | Kohlrabi

weiße Zwiebelcremesuppe  
Gammekrokette

Bergkäse-Ravioli  
Salatherz | Feigen-Walnuss-Chutney

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

gebackene Apfel-Briocheknödel  
Zimtucker | 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

---

Torte vom Ziegenkäse  
rote Zwiebelmarmelade | Kohlrabi

weiße Zwiebelcremesuppe  
Pilzpofese

Bergkäse-Ravioli  
Salatherz | Feigen-Walnuss-Chutney

cremiges Erdpfelrisotto  
gebratene Pilze | Petersilienpesto

gebackene Apfel-Briocheknödel  
Zimtucker | 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