

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, Veronika

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

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch Sechs Euro Neunzig

Karfiolcremesuppe Sieben Euro Neunzig
orientalisches Osternest

Vorspeisen

Gedeck eingelegt | zum Streichen | geräuchert Fünf Euro Vierzig

gebeizter Seesaibling Vierzehn Euro Neunzig
Wasabi | Buttermilchmousse | Frühlingskräutersalat

hausgemachte Bärlauchtascherl
Kohlrabiragout | Grana | wilder Rosenkohl
als Hauptspeise Vierzehn Euro Neunzig
Zweiundzwanzig Euro Neunzig

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

Salzstangerl
Zwei Euro Fünfzig

Bierspitz
Zwei Euro Neunzig

Knoblauchstangerl
Drei Euro Fünfzig

Hauptspeisen

geschmorte, ausgelöste Lammstele
Erdäpfel-Bärlauchstrudel | weiße Zwiebelcreme | wilder Rosenkohl

Achtundzwanzig Euro Neunzig

gebackenes Kalbsbries
Erdäpfelcreme | Mohnmiso | Pilze

Achtundzwanzig Euro Neunzig

gebratenes Lachsforellenfilet
Risoni | geräucherter Paprika | Ofenfenchel | Orangenmayo

Achtundzwanzig Euro Neunzig

Bauernhendl im Speckmantel
Erbsencreme | Karfiol | Nuss | Schupfnudeln

Fünfundzwanzig Euro Neunzig

Spinatknödel
Schafskäsefülle | braune Butter | Parmesan
als Vorspeise

Achtzehn Euro Neunzig

Dreizehn Euro Neunzig

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

Neunzehn Euro Fünfzig

Desserts

süßes Osteriei Kokos-Passionsfrucht | Ananasragout | Minzpesto

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

gebeizter Seesaibling
Wasabi | Buttermilchmousse | Frühlingssalat

Karfiolcremesuppe
orientalisches Osternest

Bärlauchtascherl
Kohlrabiragout | Grana

Bauernhendl im Speckmantel
Erbsencreme | Karfiol
Nuss | Schupfnudeln

süßes Osterei
Kokos-Passionsfrucht | Ananasragout
Minzpesto

Menü 5 Gang 76,90

Menü 4 Gang ohne Suppe 69,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 62,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 47,00 / 54,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 20,50/27,00

Veggie-Menü

Pumpenickel
Wasabi | Buttermilchmousse | Frühlingssalat

Karfiolcremesuppe
orientalisches Osternest

Bärlauchtascherl
Kohlrabiragout | Grana

Risoni
geräucherter Paprika | Ofenfenchel
Orangenmayo

süßes Osterei
Kokos-Passionsfrucht | Ananasragout
Minzpesto

Menü 5 Gang 68,90

Menü 4 Gang ohne Suppe 61,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 54,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 41,00 / 46,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 20,50/27,00