

## 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, Althea

## 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, 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 Sieben Euro Fünfzig

Spargel-Kokoscremesuppe Acht Euro Sechzig  
Liebstöckelkrokette

## Vorspeisen

---

Gedeck Sechs Euro  
Eingelegtes | Aufstrich | wahlweise Wollschwein-Speck oder Käse vom Koller (Neukirchen am Walde)

Ziegenfrischkäse Vierzehn Euro Neunzig  
Nussbrot | eingelegter Spargel | getrocknete Tomaten | Bärlauchkapern

hausgemachte Frühlingskräuter-Frischkäseravioli Vierzehn Euro Neunzig  
Spargel | junge Erbsen | Frisee  
als Hauptspeise Zweiundzwanzig Euro Neunzig

Frühlingsalat Dreizehn Euro Neunzig  
Spargel gebacken und glaciert | Bärlauch Aioli  
als Hauptspeise Achtzehn Euro Neunzig

Bunte Blattsalate Dreizehn Euro Neunzig  
2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | Chili Dip  
als Hauptspeise 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 Kalbsstelze  
Sellerie<sup>2</sup> | confierter Erdäpfelwürfel | Senfkaviar

Achtundzwanzig Euro Neunzig

5 Stangen Spargel

confierter Erdäpfelwürfel | knusprige Brösel | braune Butter Hollandaise

Einundzwanzig Euro Neunzig

gebratenes Seesaiblingsfilet

Karotten Beurre blanc | Schnittlauchöl | Liebstöckel-Perlgraupenrisotto

Achtundzwanzig Euro Neunzig

gefüllte Bauernhendbrust

Erdäpfel-Spinatgnocchi | Spargel | braune Butter Hollandaise

Siebenundzwanzig Euro Neunzig

Spinat-Brennnesselknödel

Schafskäsefülle | braune Butter | Parmesan  
als Vorspeise

Achtzehn Euro Neunzig

Dreizehn Euro Neunzig

Wiener Schnitzel vom Schwein

aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel | Salat | Preiselbeeren

Zwanzig Euro Fünfzig

## Desserts

---

süße Cannelloni

Vanillemousse | marinierte Erdbeeren | Lemon Curd | Erdbeersorbet

Dreizehn Euro Neunzig

flaumige Topfenknödel

Rhabarberagout | Butterbrösel | Sauerrahmeis

Dreizehn Euro Fünfzig

Affogato al caffè Vanilleeis | Espresso

Fünf Euro Neunzig

Sorbetvariation

Acht Euro Fünfzig

Café brûlée Espresso | kleine Crème brûlée

Sieben Euro Neunzig

## Wirtshausmenü

Ziegenfrischkäse  
Nussbrot | eingelegter Spargel | Bärlauchkapern

Spargel-Kokoscremesuppe  
Liebstöckelkrokette

Frühlingskräuter-Frischkäseravioli  
Spargel | junge Erbsen

gebratenes Seesaiblingsfilet  
Karotten Beurre blanc | Schnittlauchöl  
Liebstöckel-Perlgraupenrisotto

flaumige Topfenknödel  
Rhabarbergout | Butterbrösel  
Sauerrahmeis

Menü 5 Gang 78,90

Menü 4 Gang ohne Suppe 70,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 64,50

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

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 20,00/26,00

## Veggie-Menü

Ziegenfrischkäse  
Nussbrot | eingelegter Spargel | Bärlauchkapern

Spargel-Kokoscremesuppe  
Liebstöckelkrokette

Frühlingskräuter-Frischkäseravioli  
Spargel | junge Erbsen

Stangenspargel  
Confierter Erdäpfelwürfel | knusprige Brösel  
braune Butter Hollandaise

flaumige Topfenknödel  
Rhabarbergout | Butterbrösel  
Sauerrahmeis

Menü 5 Gang 71,90

Menü 4 Gang ohne Suppe 63,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 57,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 43,00 / 49,50

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 20,00/26,00