

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

Fenchel-Orangencremesuppe Acht Euro Sechzig
Räucherforellenpofese | Rauchmayo

Vorspeisen

Gedeck Sechs Euro
Eingelegtes | Aufstrich | wahlweise Wollschwein-Speck oder Bergkäse

Carpaccio vom Bio-Rind Fünfzehn Euro Neunzig
eingelegter Spargel | Grana | gebeizter Dotter

hausgemachte Paradeiser-Mozzarella-Ravioli
Kräuterpesto | Parmesan | Salatherz Vierzehn Euro Neunzig
als Hauptspeise Zweiundzwanzig Euro Neunzig

Kichererbsenbällchen
Blattsalate | Sesam-Mayo | eingelegter Minz-Zucchini Dreizehn Euro Neunzig
als Hauptspeise Achtzehn Euro Neunzig

Bunte Blattsalate
2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | Chili Dip Dreizehn Euro Neunzig
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 Rinderschulter
knusprige Semmelrolle | Karfiol² | grüne Bohnen

Siebenundzwanzig Euro Neunzig

Erdäpfelgnocchi
Steinpilz-Hollandaise | 3erlei Zwiebel (Frühlingszwiebel, eingelegt, Röstzwiebelcrunch)

Einundzwanzig Euro Neunzig

gebratenes Bachforellenfilet
Liebstöckel-Einkornrisotto | Nusshippe | fermentierte Kohlrabisauce

Achtundzwanzig Euro Neunzig

im Speckmantel gebratene Hühneroberkeule
Erdäpfel-Olivenpüree | Mini Pak Choi

Siebenundzwanzig 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

Zwanzig Euro Fünfzig

Desserts

Tarte von der Zartbitterschokolade
Himbeere² | Mandeleis

Dreizehn Euro Neunzig

Kipferlkoch
Tonkabohneneis | Rumrosinen | Rhabarber

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

Carpaccio vom Bio-Rind
eingelegter Spargel | Grana | gebeizter Dotter

Fenchel-Orangencremesuppe
Räucherforellenpofese | Rauchmayo

Paradeiser-Mozzarella Ravioli
Kräuterpesto | Salatherz

gebratenes Bachforellenfilet
Liebstöckel-Einkornrisotto | fermentierte
Kohlrabisauce

Zartbitterschokoladentarte
Himbeere² | Mandeleis

Menü 5 Gang 82,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 73,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 67,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 51,00 / 58,50

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

Veggie-Menü

Carpaccio vom Kohlrabi
eingelegter Spargel | Grana | gebeizter Dotter

Fenchel-Orangencremesuppe
Kräuterkrokette

Paradeiser-Mozzarella Ravioli
Kräuterpesto | Salatherz

Erdäpfelgnocchi
Steinpilz-Hollandaise | 3erlei Zwiebel

Zartbitterschokoladentarte
Himbeere² | Mandeleis

Menü 5 Gang 74,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 67,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 59,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 44,00 / 51,00

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