

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, 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
Sieben Euro Fünfzig

Kürbis-Apfelcremesuppe
Räucherfischpofese | schwarze Knoblauchmayo
Acht Euro Sechzig

Vorspeisen & Salate

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

Ziegenfrischkäse
Nussbrot | gepickelter Kürbis | Birnengel | Chiliwalnüsse
Vierzehn Euro Fünfzig

herbstlicher Caesar Salat mit Kürbis und Nüssen
Romanasalat | Parmesan | Weißbrot | Kichererbsenbällchen
als Hauptspeise
Dreizehn Euro Neunzig
Achtzehn Euro Neunzig

hausgemachte Steinpilzravioli
Bergkäseschaum | eingelegte Salbei-Nektarinen
als Vorspeisenportion
Dreiundzwanzig Euro Neunzig
Fünfzehn Euro Neunzig

Bunte Blattsalate
2erlei Backhenderlstreifen | Balsamicodressing | Chili Dip
als Hauptspeise
Dreizehn Euro Neunzig
Achtzehn Euro Neunzig

Beilagensalat | Blattsalate | Paradeiser | Gurke | Paprika
Balsamicodressing
Sechs Euro Fünfzig

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl
Zwei Euro Fünfzig

Bierspitz
Zwei Euro Neunzig

Knoblauchstangerl
Drei Euro Fünfzig

Hauptspeisen

geschmorte Lammstelze Topfen-Serviettenknödel wilder Brokkoli Fenchelkraut	Neunundzwanzig Euro Neunzig
Gebratene Bauernhendlbrust Dörrobstfülle Kartoffel-Kürbiscrème Speckzwetschken	Siebenundzwanzig Euro Fünfzig
gebratenes Lachsforellenfilet Spinat-Graupenrisotto Apfel-Sellerietatar Verjus	Achtundzwanzig Euro Neunzig
rosa gebratenes Rinderfilet Steinpilzbutter Kürbisrisotto gebackene Kräuterseitlinge Kernölmayo	Fünfundvierzig Euro Neunzig
Kürbisknödel Frischkäse-Limettenfülle braune Butter Grana als Vorspeise	Achtzehn Euro Neunzig Dreizehn Euro Neunzig
Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Butterschmalzpfanne Petersilienerdäpfel Salat Preiselbeeren	Zwanzig Euro Fünfzig

Desserts

Schwarzbeertarte Schwarzbeerragout Zitronensorbet	Dreizehn Euro Neunzig
1 Stk. / 2 Stk. Zwetschkenknödel Zwetschkenröster Butterbrösel Rumeis Zimtschaum	Neun Euro Fünfzig / Dreizehn Euro Fünfzig
Affogato al caffè Vanilleeis Espresso	Fünf Euro Neunzig
Sorbetvariation	Acht Euro Fünfzig
Himbeer Café brûlée Espresso kleine Himbeer Crème brûlée	Sieben Euro Neunzig

Wirtshausmenü

Ziegenfrischkäse
Nussbrot | Kürbis | Birnengel

Kürbis-Apfelcremesuppe
Räucherfischpofese | schwarze Knoblauchmayo

Steinpilzravioli
Bergkäseschaum | Salbei-Nektarinen

gebratene Bauernhendlbrust
Dörrobst | Kürbis-Kartoffelcreme
Speckzwetschke

1 Stk. Zwetschkenknödel
Butterbrösel | Rumeis | Zimtschaum

Menü 5 Gang 76,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 67,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 60,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 45,00 / 51,90

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

Veggie-Menü

Ziegenfrischkäse
Nussbrot | Kürbis | Birnengel

Kürbis-Apfelcremesuppe
Erdäpfelkrokette | schwarze Knoblauchmayo

Steinpilzravioli
Bergkäseschaum | Salbei-Nektarinen

Kürbisrisotto
gebackene Kräuterseitlinge | Kernölmayo

1 Stk. Zwetschkenknödel
Butterbrösel | Rumeis | Zimtschaum

Menü 5 Gang 71,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 62,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 55,50

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 40,00 / 46,90

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