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

KULTI WIRT OBERÖSTERREICH

Teile deine Genussmomente mit deinen Freunden
#wirtzkraxenberg

Suppen

Rindssuppe 3erlei Einlage | Suppengemüse | Schnittlauch — Sieben Euro Fünfzig

Topinamburcremesuppe — Acht Euro Sechzig
Grammelknödel (Vegi-Alternative: Steinpilztascherl)

Vorspeisen & Salate

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

mit Rauna gebeizte Lachsforelle — Fünfzehn Euro Neunzig
Krenmousse | Apfel | Nuss

im Ofen gegarte Rüben
Krenmousse | Apfel | Nuss — Dreizehn Euro Fünfzig

hausgemachte Pilzravioli
Bergkäseschaum | eingelegter Gartenkürbis — Dreiundzwanzig Euro Neunzig
als Vorspeisenportion — Fünfzehn Euro Neunzig

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

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

vom Sailer-Bäcker

Salzstangerl	Bierspitz	Knoblauchstangerl
Zwei Euro Fünfzig	Zwei Euro Neunzig	Drei Euro Fünfzig

Hauptspeisen

geschmorte Hirschroulade — Neunundzwanzig Euro Neunzig
Wurzelwerk | gebratene Maroni-Knödelschnitte | Petersilienwurzel | Birne

gebratene Hühneroberkeule — Siebenundzwanzig Euro Fünfzig
Speckmantel | Erdäpfel-Nussbutterpüree | Paprikarahmkraut | Jus

gebratenes Seesaiblingsfilet — Achtundzwanzig Euro Neunzig
Rauna-Einkornrisotto | Wasabi | Pakchoi

rosa gebratener Rücken vom Kirchheimer Reh — Fünfunddreißig Euro Neunzig
Selleriecreme | Quitte | Mohnschupfnudeln

Kürbisknödel
Frischkäse-Limettenfülle | braune Butter | Grana — Achtzehn Euro Neunzig
als Vorspeise — Dreizehn Euro Neunzig

Wiener Schnitzerl vom Schwein — Einundzwanzig Euro Fünfzig
aus der Butterschmalzpfanne | Petersilienerdäpfel | Salat | Preiselbeeren (Aufpreis Pommes € 1,00)

Desserts

Sauerrahmschmarrn — Dreizehn Euro Neunzig
Hollerröster | Milchkaramell-Eis

Nougatmousse — Dreizehn Euro Neunzig
Quittenkern | Quittenragout | Haselnusseis

Affogato al caffé — Fünf Euro Neunzig
Vanilleeis | Espresso

Sorbetvariation — Acht Euro Fünfzig

Café brûlée — Sieben Euro Neunzig
Espresso | kleine Crème brûlée

Wirtshausmenü

mit Rauna gebeizte Lachsforelle
Krenmousse | Apfel | Nüsse

Topinamburcremesuppe
Grammelknödel

Pilzravioli
Bergkäseschaum | eingelegter Gartenkürbis

rosa gebratener Rehrücken
Selleriecreme | Quitte
Mohnschupfnudeln

Sauerrahmschmarrn
Hollerröster | Milchkaramell-Eis

Menü 5 Gang 88,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 81,00

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 75,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 57,50 /64,50

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,00/25,00

Veggie-Menü

Im Ofen gegarte Rüben
Krenmousse | Apfel | Nüsse

Topinamburcremesuppe
Erdäpfel-Steinpilztascherl

Pilzravioli
Bergkäseschaum | eingelegter Gartenkürbis

Rauna-Einkornrisotto
Wasabi | Pakchoi

Sauerrahmschmarrn
Hollerröster | Milchkaramell-Eis

Menü 5 Gang 72,00

Menü 4 Gang ohne Suppe 65,50

Menü 4 Gang mit Suppe und 1 VSP 60,00

Menü 3 Gang mit Suppe / VSP 46,50 / 52,00

Weinbegleitung 3 / 4 Glas 19,00/25,00