

Herzlich Willkommen

*beim Wirt z'Kraxenberg
Innviertler Wirtshausküche in ihrer schönsten Form*

Wir freuen uns sehr, euch nach vielen Lockdown-Monaten wieder bei uns im Haus begrüßen zu können. Wir wünschen euch für euren Besuch bei uns angenehme, zeitvergessende Stunden in netter Gesellschaft und vor allem kulinarische Momente mit unseren neuen Gerichten und dem ein oder anderen guten Glas.

*Sibylle und Florian Schlöglmann
Sebastian, Lucia, Lisa
Astrid, Laura, Michaela, Leonie und Eva*

Saisonal & Regional

*Regionale Rohstoffe sind uns wichtig,
daher beziehen wir folgende Produkte von heimischen Lieferanten:*

Rind, Kalb, Schwein Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Burgstaller, Zipf
Geflügel Fleisch aus Österreich mit Bauernhofgarantie, Fa. Wech, Kärnten
Lamm nach Saison aus eigener Landwirtschaft
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; Weingut Christian, Mehrnbach
Kräuter aus dem Gemüsegarten von Florians Mama
Eis Bauernhofeis vom Kern, Mettmach; Bio-Schafsmilcheis vom Eisl, Wolfgangsee

Wir sind Mitglied der

Teile deine Genussmomente mit deinen Freunden
#wirtkraxenberg



Zum Einstimmen vorweg

Es gibt keinen Grund zum Trinken, aber immer einen Anlass.

Crémant d'Alsace Rosé, Henri Kieffer&Fils 0,1 Euro 5,90

Himbeer-Rhabarber Martini 0,1 Euro 6,90

*Hausgem. Himbeer-Rhabarber Limonade
0,2 Euro 4,50*

Indian Pale Ale, Brauerei Ried 0,3 Euro 3,90

Fruchtig & Regional

Säfte und Most vom Spangeder, Aurolzmünster

0,3 l Most g'spritzt Euro 2,70

0,5 l Most g'spritzt Euro 3,20

Apfel-Karotte

Apfel-Himbeer

Apfel-Weichsel

Apfel-Holunder

Traubensaft vom Weingut Christian, Mehrnbach

0,25 l pur Euro 3,80

+ 0,25 l Wasser + Euro 0,30 + 0,25 l Soda + Euro 0,50

Wirtshausmenü

mariniertes Romanosalatherz
Ziegenkäse im Nussmantel | Mohnmiso | Rhabarber

Spargelcremesuppe
Liebstocköl | Speckbrot

Paradeiserravioli
gegrillter Spargel | Schnittlauch-Hollandaise | Babyspinat

gebratene Bauernhendlbrust
Ricotta-Gnocchi | Spargel | Pilzschaum

Topfenknöderl
Erdbeeren | Rhabarber | Sauerrahmeis

5 Gänge Euro 58,70

3 Gang mit Suppe Euro 34,00

3 Gang mit 1 VSP Euro 39,90

4 Gang mit Suppe und 1 VSP Euro 47,00

4 Gang ohne Suppe Euro 52,00

Weinbegleitung 4 Glas Euro 21,00

3 Glas Euro 16,50

Veggie-Wirtshausmenü

mariniertes Romanosalatherz
Ziegenkäse im Nussmantel | Mohnmiso | Rhabarber

Spargelcremesuppe
Liebstöckelöl | Bärlauchknödel

Paradeiserravioli
gegrillter Spargel | Schnittlauch-Hollandaise | Babyspinat

Erdäpfel-Ricotta-Gnocchi
sautierter Spargel | Pilze | Pilzschaum

Topfenknödel
Erdbeeren | Rhabarber | Sauerrahmeis

5 Gänge Euro 54,70

3 Gang mit Suppe Euro 30,00

3 Gang mit 1 VSP Euro 35,90

4 Gang mit Suppe und 1 VSP Euro 43,00

4 Gang ohne Suppe Euro 48,00

Weinbegleitung 4 Glas Euro 21,00

3 Glas Euro 16,50

Vorspeisen

zum Starten

Gedeck mit ofenfrischen Vintschgerl
eingelegt | geschmiert | geräuchert Euro 3,80

mariniertes Romanosalatherz mit Ziegenkäse im
Nussmantel, eingelegten Rhabarber, Bauernbrot und
Mohnmiso Euro 12,90

hausgemachte Paradeiserravioli,
mit gegrilltem weißem Spargel, Schnittlauch-
Hollandaise und Babyspinat
als Vsp/Hsp Euro 11,90/17,90

bunte Blattsalate mit Balsamicodressing, 2erlei
Bockhenderlstreifen (Kürbis- und Sesampanade) und
sweet chilli dip als Vsp/Hsp Euro 9,50/13,50

dazu vom Sailer-Bäcker aus Mauerkirchen
Salzstangerl Euro 1,50 Bierspitz Euro 1,70 Knoblauchstangerl Euro 2,00

Suppen

löffelweise gut

*Rindsuppe mit 3erlei Einlage
(Kaspressknödel, Frittaten, Leberknödel), Schnittlauch
und Suppengemüse Euro 5,20*

*Spargelcremesuppe mit Liebstöckelöl und
knusprigen Speckbrot Euro 6,90*

Hauptspeisen

das Beste aus der Jahreszeit

*rosa gebratener Lammrücken mit
Sellerie², Mangold-Erdäpfelstrudel und
Paprikamarmelade Euro 28,90*

*in Rotwein geschmorte, ausgelöste Kalbsstelze
mit Nussbutterpüree, Ofenschalotten und jungen
Karotten Euro 23,90*

*gebratene Bauernhendlbrust mit
hausgemachten Ricotta-Gnocchi, sautierten Spargel und
Pilzschaum Euro 19,50*

*gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Liebstöckel-
Graupenrisotto, glacierten Stangenspargel, rosa Rettich
und Schnittlauch-Hollandaise Euro 20,50*

*in Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Petersilienerdäpfel,
Preiselbeeren und Beilagensalat Euro 14,70*

*Spinatknödel mit Schafskäsefülle, brauner Butter,
Pinienkernen und Grana
als Vsp (2 Stk.) / Hsp (3 Stk.) Euro 9,50 / 13,50*

*Beilagensalat
bunte Blattsalate mit Balsamicodressing Euro 4,80*

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.

Kidsklassiker

Frittatensuppe *wahlweise mit/ohne Schnittlauch/Suppengemüse Euro 3,00*

Kinderschnitzel (Hühnerbrust) mit Pommes Euro 6,90

2 Stk. Grillwürstel mit Pommes und Ketchup Euro 6,50

Räuberteller - zum Mitnaschen mit Mama und Papa Euro 0,00

Kindereisbecher - Schokoladen- und Erdbeereis, Obers
und süße Verzierung Euro 3,50

Kleine Gourmets sind für Köche immer eine Freude - daher bereiten wir alle Hauptspeisen auch in Kinderportion zu.

Süße Sünden

flaumige Topfenknödel mit Erdbeer-Rhababerragout und
hausgemachtem Sauerrahmeis Euro 9,50

Schokobanane 2.0 Schokoladenmousse |
Bananenmilch | Bananensorbet Euro 10,90

hausgemachte Sorbetvariation
Himbeere | Heidelbeere | Birne Euro 6,90

frozen mööh - Becher
Topfen-Marilleneis und Vanilleeis, Schafsmilchkaramell,
Mandelkeks und Schlagobers Euro 6,90

Unser Schafsmilcheis beziehen wir vom Biohof Eisl, Wolfgangsee

Biere

Vom Faß

- 0,5 Rieder Märzen € 4,20
- 0,3 Rieder Märzen € 3,80
- 0,2 Rieder Märzen € 3,30
- 0,5 Rieder Weißbier hell € 4,40
- 0,3 Rieder Weißbier hell € 3,90
- 0,5 Weißbier Cola € 4,40
- 05 Rieder naturtrüb € 4,20
- 0,3 Rieder naturtrüb € 3,80

von der Flasche

- 0,5 Rieder Weißbier dunkel € 4,40
- 0,5 Rieder Weißbier alk.frei € 4,40
- 0,3 Baunti € 3,80
- 0,5 Rieder alkoholfrei € 4,20

offene Weine

- 1/8 Hauswein weiß € 2,90
- Grüner Veltliner, Forstreiter, Krems
- 1/8 Hauswein rot € 2,90
- Zweigelt, Forstreiter, Krems

ein monatlich wechselndes Angebot an
offenen Weinen finden Sie in unserer
Weinkarte

- ¼ Spritzer weiß oder rot € 3,40
- ¼ süßer Spritzer € 3,90
- ¼ Cola weiß/rot € 3,90
- ½ Sommerspritzer € 3,90
- ¼ Sommerspritzer € 2,90
- ¼ Aperol Spritzer € 4,60
- ¼ Kaiserspritzer € 3,90
- ¼ Hugo € 4,90
- alle angeführten Weine/Sekt enthalten
Sulfite

Limos

- 0,3 Eistee , Spezi, Frucade,
Schartner Bombe Zitrone,
Almdudler, Tirola Kola € 3,50
- Tirola Kola leicht *) € 3,50

- 0,5 Spezi, Eistee, Almdudler € 4,50
- 0,3 Limo leitung € 3,00
- 05 Limo leitung € 3,60
- 0,3 Limo gespritzt € 3,50
- 0,5 Limo gespritzt € 3,90
- 0,2 Tonic water € 3,60
- 0,2 Bitter Lemon € 3,60
- Red Bull € 4,00
- Red Bull sugarfree *) € 4,00
- *) enthält ein Phenylalaninquelle

Säfte

- Apfelsaft, Orangensaft,
Johannisbeersaft
- 0,3 pur € 3,20 0,5 pur € 4,10
- 0,3 mit Leitungswasser € 2,60
- 0,5 mit Leitungswasser € 3,50
- 0,3 mit Soda € 3,00
- 0,5 mit Soda € 3,80

- 0,3 Vöslauer prickelnd/still € 3,00
- 0,3 Vöslauer Zitrone € 3,40
- 0,7 Vöslauer prickelnd € 5,50
- 0,5 Soda Zitronensaft € 3,00
- 0,3 Soda Zitronensaft € 2,50
- 0,5 Hollunder Soda € 3,00
- 0,5 Hollunder Leitung € 2,50
- 0,5 Soda € 2,50
- 0,3 Soda € 2,00

heiße Getränke

- Bristol-Kaffee
- Verlängerter € 3,00
- Espresso € 2,50
- Espresso macchiato € 2,70
- großer Brauner € 4,00
- Cappuccino € 3,50
- Cafe Latte € 3,70
- heiße Schokolade € 2,90
- mit Schlagobers € 3,40
- Tee € 2,90
- Tee mit Zitrone/Milch € 3,20