

WILLKOMMEN



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

Wir freuen uns, Euch beim Wirt z' Kraxenberg begrüßen zu dürfen & wünschen Euch angenehme Stunden. Lasst Euch mit unseren Spezialitäten verwöhnen, genießt ein gutes Glas Wein oder ein frisch gezapftes Bier und vergesst den Alltagsstress.

SAISONAL & REGIONAL

Traditionelle Lebensmittel zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft und der Kulturlandschaft. Kurze Lieferwege garantieren die Frische unserer Rohstoffe.
-alles zu seiner Zeit. Nicht alles zu jeder Zeit -

LASST ES EUCH GUT GEHEN. PROST UND MAHLZEIT.

Familie Schlöglmann samt Mannschaft

Regionale Rohstoffe sind uns wichtig.

Daher beziehen wir folgende Produkte von heimischen Lieferanten.

Rind, Kalb, Schwein und Spanferkel:

Fleisch aus Österreich von Fa. Burgstaller, Zipf

Geflügel: Fleisch aus Österreich mit Bauernhofgarantie, Fa. Wech, Kärnten

Lamm: nach Saison aus der eigenen Landwirtschaft

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Ziegenkäse: Ziegenhof Eigelsberg, Hönhart

Eier (Freilandhaltung): Manuela Lettner, Mettmach

Erdäpfel: Anna Kreuzhuber, Neuhofen sowie Sauwalderdäpfel

Obst und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: Jägerschaft Kirchheim, Zöls, Ried

Fisch: Rudolf Zöls, Ried

Zum Einstimmen vorweg

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

Hugo € 4,50

Schilcher-Frizzante, WG Reiterer € 3,90

Blue coconut € 5,10

0,1 Rieder Edelbock € 3,50

Schilerol € 3,90

die spritzige Erfrischung aus der Weststeiermark

Thomas Henry elder flower tonic – bitter erfrischend, mit einem Hauch von Holunder,
alkoholfrei € 3,20

Fruchtig & Regional

Säfte und Most vom Spanseder aus Aurolzmünster

Apfel-Karotte Apfel-Himbeere Apfel-Weichsel Apfel-Holunder
in der ¼ l Flasche € 3,40

dazu ¼ l Leitungswasser € 0,30, ¼ l Soda € 0,50

0,3 Most gespritzt € 2,50

0,5 Most gespritzt € 3,00

WEINLUST

Werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte.

Wirtshausmenü

geflämmte Lachsforelle

Buttermilch | Petersilie

Karfiolcremesuppe

geröstete Haselnüsse | Blätterteiggebäck

Blunznravioli

Erdäpfel | Sauerkrautsauce

Rosa gebratener Lammrücken

Spitzpaprikacreme | Maisgrießknöderl

geschichtetes Vanillemousse

eingelegte Äpfel | Rosinen | weißes Rumeis

Menü 5 Gang € 51,40

Menü 4 Gang € 41,90

(Suppe/HSP/Dessert + 1 VSP)

Menü 4 Gang € 47,80

(ohne Suppe)

Menü 3 Gang € 32,40

(Suppe/HSP/Dessert)

Menü 3 Gang € 37,30

(kalte oder warme VSP/HSP/Dessert)

Weinbegleitung 3 Glas € 15,00 4 Glas € 20,00

Veggie-Wirtshausmenü

Karfiolcremesuppe

geröstete Haselnüsse | Blätterteiggebäck

Erdäpfel-Schnittlauchrisotto

gebackenem Ziegenfeta | Vogersalatpesto

Rote-Rübenknödel

Gorgonzola | Birne

geschichtetes Vanillemousse

eingelegte Äpfel | Rosinen | weißes Rumeis

Menü 4 Gang € 32,50

Menü 3 Gang (mit warmer Vsp) € 26,90

Menü 3 Gang (mit Suppe) € 24,00

VORSPEIS'

zum Starten

Lachsforelle | Buttermilch | Petersilie

geflämmte Lachsforelle mit Buttermilch, Petersilienöl
und gerösteten Schwarzbrot € 10,90

Salat | Knusperhendl | Chili

bunte Blattsalate mit Balsamicodressing, 2erlei Backhenderlstreifen
(Sesam und Kürbis) und Chili Dip *als Vorspeise € 7,90 zum Sattwerden € 9,90*

Blunzn | Sauerkraut | Erdäpfel

hausgemachte Blunzn-Ravioli mit knusprigen Erdäpfeln,
Jungzwiebel und Sauerkrautsauce
als Vorspeise € 9,50 zum Sattwerden € 14,50

Blattsalate | Balsamico

kleiner Beilagensalat € 3,90

AUS DEM SUPPENTOPF

...löffelweise gut!!!

Rind | 3erlei | Schnittlauch

unsere traditionelle Rindssupp'n mit dreierlei Einlage
(a kloana Leberknödel, Frittaten und Kaspressknödel) € 4,20

Karfiol | Haselnuss

Karfiolcremesuppe mit gerösteten Haselnüssen und Blätterteiggebäck € 5,60

Rind | Kalbshirn

Kräftige Rindssuppe mit Kalbshirnpofesen und Suppengemüse € 3,90

HAUPTSACHE

Lamm | Spitzpaprika | Maisgrieß

rosa gebratener Rücken vom Innviertler Weidelamm mit gebackenen
Maisgrießknödeln, Spitzpaprikacreme und Knoblauch-Kräuterjus € 20,50

Milchkalb | Topinambur | Apfel

glacierte Milchkalbsleber mit Topinamburstrudel, saurem Apfel und knusprigem Speck vom Duroc-Schwein 17,90

Duroc-Schwein | Senf | Zwiebel

geschmorte Backerl vom Duroc-Schwein mit Erdäpfel-Senfpüree und Zwiebel² € 16,50

Saibling | Grammeln | Vogerlsalat

gebratenes Saiblingsfilet auf Erdäpfel-Grammelrisotto und Vogerlsalat-Pesto € 17,20

Spinat | Kräuter | Schafskäse

Spinatknödel mit Kräuter-Schafskäsefülle,
brauner Butter und Bergkäse
als Vorspeise € 8,30 als Hauptspeise € 11,50

Rauna | Gorgonzola | Birne

Rote Rüben-Knödel mit Gorgonzola und Birne gefüllt,
brauner Butter und Bergkäse
als Vorspeise € 8,30 als Hauptspeise € 11,50

Schwein | Erdäpfel | Preiselbeeren

im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzerl
vom heimischen Schwein mit Petersilienerdäpfeln,
Preiselbeeren und Salat € 11,90

KIDS-KLASSIKER

Frittatensuppe | in der kleinen Schüssel serviert € 2,20

Pommes | mit Ketchup € 3,50

Kinderschnitzlerl | aus der Hühnerbrust, mit Pommes € 6,40

Grillwürsterl | mit Pommes € 5,80

Räuberteller | zum Mitnaschen mit Mama und Papa € 0,-

*Kleine Gourmets sind für Köche immer eine Freude -
daher bereiten wir gerne alle Hauptspeisen auch als Kinderportion zu!*

NACHSPEISEN-ECK

die süße versuchung

Mohn | Holler | Birne

Soufflé vom Inviertler Mohn mit schwarzem Hollersorbet und Birne € 8,50

Vanille | Apfel | Rum

geschichtetes Vanillemousse mit eingelegten Äpfel,
beschwipsten Rosinen und weißem Rumeis € 7,90



Sorbet nach Tagesangebot mit Hippenblatt € 3,50

*Wie wär's mit einem Glas Süßwein zum Dessert?
Werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte.*

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Gebäck € 8,20

Allergeninformationsverordnung

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Servicemitarbeiterinnen!“

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.

In unserer Küche wird großteils ohne Rezepte gearbeitet, Zutaten und Mengen können daher immer variieren – des Kochs bestes Werkzeug ist sein Gefühl. Um sicherzugehen, dass unsere Gerichte allergen-frei sind informieren Sie sich bitte bei jedem Besuch.

Ihr Küchenchef
Florian Schlöglmann
diätetisch geschulter Koch

Biere

Vom Faß

0,5 Rieder Märzen € 3,70
0,3 Rieder Märzen € 3,30
0,2 Rieder Märzen € 2,90
0,5 Rieder Lemon € 3,70
0,3 Rieder Lemon € 3,30
0,2 Rieder Lemon € 2,90
0,5 Rieder Weißbier hell € 4,00
0,3 Rieder Weißbier hell € 3,50
0,5 Weißbier Cola € 4,00
05 Rieder naturtrüb € 3,70
0,3 Rieder naturtrüb € 3,30

von der Flasche

0,5 Rieder Weißbier dunkel € 4,00
0,5 Rieder Weißbier alk.frei € 4,00
0,3 Baunti € 3,30
0,5 Clausthaler € 3,70

offene Weine

1/8 Hauswein weiß € 2,50
Grüner Veltliner, Forstreiter, Krems
1/8 Hauswein rot € 2,50
Zweigelt, Forstreiter, Krems
¼ Spritzer weiß oder rot € 2,90
¼ süßer Spritzer € 3,70
¼ Cola weiß/rot € 3,70
½ Sommerspritzer € 3,60
¼ Sommerspritzer € 2,60
¼ Aperol Spritzer € 4,30
¼ Aperol Sommerspritzer € 3,90
¼ Kaiserspritzer € 3,70
¼ Hugo € 4,50
alle angeführten Weine/Sekt enthalten
Sulfite

Limos

0,3 Eistee , Spezi, Fanta, Sprite, Almdudler,
Coca Cola € 3,20
Coca Cola zero *) € 3,20

0,5 Spezi, Eistee, Almdudler € 4,00
0,3 Limo leitung € 2,60
05 Limo leitung € 3,20
0,3 Limo gespritzt € 3,00
0,5 Limo gespritzt € 3,50
0,2 Tonic water € 3,20
0,2 Bitter Lemon € 3,20
Red Bull € 3,60
Red Bull sugarfree *) € 3,60
*) 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 € 3,20
0,3 mit Soda € 3,00
0,5 mit Soda € 3,50

0,3 Vöslauer prickelnd/still € 2,70
0,3 Vöslauer Zitrone € 3,00
0,7 Vöslauer prickelnd € 4,90
0,5 Soda Zitronensaft € 2,80
0,3 Soda Zitronensaft € 2,30
0,5 Hollunder Soda € 2,80
0,5 Hollunder Leitung € 2,30
0,5 Soda € 2,50
0,3 Soda € 2,00

heiße Getränke

Bristol-Kaffee
Verlängerter € 2,80
Espresso € 2,50
Espresso macchiato € 2,70
großer Brauner € 3,90
Cappuccino € 3,30
Cafe Latte € 3,50
heiße Schokolade € 2,90
mit Schlagobers € 3,40
Tee € 2,80 Tee mit Zitrone/Milch € 3,10