



### Am Fuße des Wendelsteins

liegt unser, sich im Familienbesitz befindliches Haus auf den Anhöhen von *St. Margarethen*, das wir, die *Wirtsleut Nikolaus & Marianne Kraxenberger* zusammen mit unserem Sohn *Michael* führen.

In ruhiger Lage, umrahmt von den Inntaler Bergen, bieten sich viele *verschiedene Möglichkeiten* für Groß & Klein, einen Aufenthalt in unserem Berggasthof interessant und abwechslungsreich zu gestalten.

*Für Ihr leibliches Wohlsorgen* wir gerne mit einer abwechslungsreichen *Speisekarte* und den der Jahreszeit entsprechenden *Spezialitäten*.

*Brot & Kuchen backen wir selbst, unsere Speisen bereiten wir immer frisch zu.*

Sollten Sie keinen so großen Hunger haben servieren wir Ihnen gerne *Seniorenportionen – Kinderkarte*.

Selbstverständlich können Sie bei uns auch übernachten.

Unsere *freundlichen Zimmer* haben Du und WC und teilweise einen Balkon.

Außer Einzel- und Doppelzimmern gibt es auch *Mehrbettzimmer & ein Familienzimmer*, Preise auf Anfrage. In den geräumigen, gut ausgestatteten *Ferienwohnungen* mit Balkon haben bis zu 5 Personen Platz.

Für *Nachfragen* stehen wir Ihnen gerne unter 08034/8199 zur Verfügung.

nehmen Sie sich eine *Visitenkarte* mit -

oder besuchen Sie uns im Internet unter folgender Adresse:

[www.Berggasthaus-Kraxenberger.de](http://www.Berggasthaus-Kraxenberger.de)

**Nach Vorbestellung, zum Abholen sind wir zu folgenden Zeiten täglich außer**

**Dienstag & Donnerstag für Sie da: 17 – 20 Uhr**

**Sonntag auch 11.30 – 14 Uhr**

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von So 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199



### a Suppn zum ofanga:

Leberspätzlesuppe <small>SACG</small>	5,20€
Pfannkuchensuppe <small>SACG</small>	5,20€

### was gsund's ausm Garten:

Gemischter Salatteller	5,50€
Grosser Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Oliven, Ei und Baguette <small>CDJFL2,3,4,6</small>	11,80€
Grosser Salat mit gebratenen Putenstreifen verschiedene Salate, Dipp und Baguette <small>JL3,4,5,6</small>	11,80€
Grosser Salat mit Sübkartoffelplätzchen verschiedene Salate und Dipp garniert <small>JL3,4,5,6</small>	11,80€

### was kloan's und herzhaft's:

Currywurst mit Pommes-frites <small>E 1,6</small>	9,50€
---	-------

### aus'm Wassa:

Bunte Knoblauchnudeln mit Garnelen <small>ABCDG16</small>	14,00€
Gebratenes Seehechtfilet mit Petersilkartoffeln auf Gemüsebeet <small>DG</small>	17,10€



## Vegetarische Gerichte

Gemüsepflanzerl auf Tomatenragout mit Kartoffeln <small>A,C,G,I</small>	9,80€
Kohlrabigemüse mit Semmelknödel <small>A,C,G,I</small>	10,50€
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <small>A,C,G,I,4</small>	13,20€
Sellerieschnitzel mit Süßkartoffel Lauchgemüse <small>A,C,G,I</small>	11,80€

## an Brad'n gibt's a

Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat <small>A,C,G,I</small>	13,50€
Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut <small>A,G,I,LL</small>	17,00€

## was schnitzliges

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes-frites und gemischtem Salat <small>A,C,EG,LL</small>	14,00€
Cordon Bleu (vom Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites <small>A,C,G,L,3,6,12</small>	15,50€
Wienerschnitzel, vom Kalb mit Pommes-frites und gemischtem Salat <small>A,C,EG,LL</small>	18,20€
Rahmschnitzel natur (vom Schwein) mit Teigwaren <small>A,C,G,I,6</small>	14,80€

## aus da Pfann und vom Grill

Grillteller nach Art des Hauses, 3 erlei Fleisch mit Gemüse, Kräuterbutter und Pommes -frites <small>E,G,LL</small>	19,80€
Zwiebelrostbraten zarte Rinderlende mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln <small>A,G,LL</small>	18,30€

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von So 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199



## Unsere Burger

Kraxei's Spezialburger Ca. 200g Rindfleischpatty Speck, Käse, mit Kartoffel Wedges Dipp <small>A,C,G,K,J,L</small>	13,00€
Chickenburger ca. 180g Hähnchenpatty, und Pommes Frites <small>A,C,E,G,I,J,K,L</small>	13,00€
Vegiburger ca. 180g Gemüsepatty (Zucchini-Gelbe Rüben), und Pommes Frites <small>A,C,D,G,I,J,K,L</small>	13,00€

Alle Burger mit Tomate, Zwiebel, Burgersauce / Remoulade und Salat garniert

## a Stückerl vom Wuid

Hirschgulasch mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne <small>A,C,G,I,J</small>	16,50€
Hirschbraten „Baden Baden“ mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne <small>A,C,G,I,J</small>	17,50€

## für Gschleckerte oda einfach a Nachspeis:

Kaiserschmarrn mit Kompott <small>A,C,G,4,6</small>	10,00 €
3 St. Apfelkücherl mit Vanilleeis, Erdbeermark und Sahne <small>A,C,G,4,6</small>	7,30 €
2 St. Heidelbeerpalatschinken m. Vanilleeis <small>A,C,G,4,6</small>	7,00 €
an Kuacha oda Torte gibt's a <small>Auswahl nach Tagesangebot</small>	3,70€/4,00€
Apfelstrudel <small>A,C,G,4,6</small>	5,40€

## Für unsare Kloana

Hausgemachte Spätzle mit Soße <small>A,C,D,G,I</small>	4,00€
Knödel mit Soße <small>A,C,G,I</small>	4,00€
Pommes-Frites <small>E,L</small>	4,00€
Nuggets mit Pommes-Frites <small>A,C,E,G,L</small>	7,00€
Kinder Schweinebraten mit Knödel <small>A,C,G,I</small>	7,50€
Kinder Schnitzel mit Pommes-Frites <small>A,C,E,G,L</small>	7,50€



Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von So 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199



a Brotzeit schmeckt allawei:

Bayerischer Wurstsalat mit Brot <small>A,C,GJ,6</small>	8,40€
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Brot <small>A,C,GJ,6</small>	9,60€
Kalter Braten garniert mit Butter und 2Brot <small>A,C,GJ,6</small>	9,30€
Gemischte Schinkenplatte garniert mit rohem und gekochten Schinken, Butter und 2Brot <small>A,C,GJ,6</small>	10,50€
Käseteller garniert, mit verschiedenen Käsesorten, Butter und 2Brot <small>A,C,GJ,6</small>	10,00€
1 Scheibe hausgebackenes Brot <small>A</small>	-,50€



Brot & Kucha mach ma selba

ohne Salat 1,00€ weniger  
a kleinere Portion für Grosse kost 1,50€ weniger (Seniorenportion).

Während unserer Geschäftszeiten können Sie unsere Speisen auch Abholen  
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen (siehe letzte Seite) helfen Ihnen  
unsere Servicemitarbeiter gerne weiter





## Eis Karte

gemischtes Eis ohne Sahne <small>A,C,G,4,6</small>		4,80€
mit Sahne		5,30€
1 Kugel Eis in der Waffel <small>A,C,G,4,6</small>		1,40€

Eiskaffee, aromatischer Kaffee mit Vanilleeis u. Sahne <small>A,C,G,4,6,7</small>	4,90€
Eisschokolade kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne <small>A,C,G,4,6</small>	4,90€
Coupe Dänemark cremiges Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße <small>A,C,G,4,6</small>	5,80€

### Für Geniesser:



Birne Helene Vanilleeis mit Birne, Sahne und Schokosoße <small>A,C,G,4,6</small>	6,50€
Eis und Heiss Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <small>A,C,G,4,6</small>	7,50€

### Unsere Schlemmerbecher:

Coppa Grande zart schmelzendem Eis, Eierlikör und Sahne <small>A,C,EGH,4,6</small>	6,90€
Erdbeerbecher nach Jahreszeit köstlich fruchtiger Eisbecher mit Erdbeer- und Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Sahne <small>A,C,G,4,6</small>	6,90€

### Unsere Gourmetbecher:

Cremé Walnuss <small>A,C,EGH,4,6</small>	6,90€
feinste Walnuss- und Vanilleiscreme mit Sahne und Karamelsoße	
Eisbecher Rumtopf <small>A,C,G,4,6</small>	6,90€
Rumtopffrüchte eingebettet in zart schmelzender Eiscreme und Sahne	

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von So 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199

a süffigs Weindarl gibt's a



Hausweine: (1/4 Liter) weiß oder rot

4,50 €

WEISSWEINE: (1/4 Liter)

Franken:

Volkacher Kirchberg Silvaner trocken, fruchtig

5,50 €

Mosel, Saar:

Kaiserstühler Müller Thurgau halbtrocken, fruchtig

5,20 €

Österreich

Kremser Sandgrube (grüner Veltliner) trocken

5,50 €

Italien

Pinot Grigio trocken

5,50 €

Weißherbst blauer Portugieser rosé elegant, lieblich

5,20 €

ROTWEINE (1/4 Liter)

Österreich

Blauer Zweigelt trocken

5,50 €

Südtirol

Vernatsch mild, würzig

5,20 €

Kalterer See aromatisch

5,20 €

Sekt

Hausmarke 0,7l

15,00 €

Deinhardt 0,7l

18,50 €

Prosecco 0,7l

19,80 €

Piccolo 0,2l

5,50 €



Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von So 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199



**Herzlich Willkommen im  
Berggasthaus  
Kraxenberger**

Unsere Durstlöcher

Tafelwasser	0,2l	2,20€	Apfelschorle	0,2l	2,60€
Tafelwasser	0,5l	3,00€	Apfelschorle	0,5l	3,70€
<u>vom Saftler 0,20l</u>			Hollerblütenschorle	0,5l	3,70€
Apfelsaft		2,60€	Johannisbeerschorle	0,5l	3,70€
Orangensaft		2,60€	Weinschorle	0,25l	3,00€
Johannisbeermektar		2,60€	Weinschorle	0,5l	4,50€
Coca Cola 17/10	0,2l	2,60€	0,5l	3,70€	
Fanta	0,2l	2,60€	0,5l	3,70€	
Spezi 17/10	0,5l	3,70€			

Hopfen & Malz 0,5l

Helles Bier v. Fass		3,70€	Weißbier v. Fass		3,90€
kleines Helles	0,3l	3,00€	kleines Weißbier	0,3l	3,20€
helles Bier alkoholfrei		3,70€	dunkles Weißbier		3,90€
Pils	0,33l	3,70€	leichtes Weißbier		3,90€
Dunkles Bier		3,70€	alkoholfreies Weißbier		3,90€
Korbinian Starkbier		4,10€	Goaß Maß 17/10		10,40€
Vitus Weizenbock		4,10€	Laterndl Maß		11,50€

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee 7		1,70€	Haferl Kaffee 7		3,20€
Tasse Koffeinfrei		1,70€	Haferl Koffeinfrei		3,20€
Cappuccino 7,G klein		2,60€	Haferl Cappuccino 7,G		3,20€
Espresso 7,		1,70€	Haferl (Milch)Kaffee 7 G		3,20€
			Latte Macchiato 7,G		3,20€
Glas Tee		1,70€	Haferl Tee 1		3,00€
Tasse heiße Schokolade G		1,80€	Haferl Schokolade G		3,40€
Glühwein 6		4,10€	Grog		4,50€

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von So 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199





**Herzlich Willkommen im  
Berggasthaus  
Kraxenberger**

a Schnapslerl in Ehren 0,2 cl

Obstler 2,40 €

Zwetschgenwasser 2,60 €

Kirschwasser 2,60 €

Himbeergeist 2,60 €

Williamsbirne 2,60 €

Marillenbrand 2,60 €

Ramazotti 3,70 €

a bisserl was B'sonders

Enzian 2,40 €

Kräuter 2,60 €

Schroffen Gold 57% 2,80 €

Schroffen Haselnuss 2,80 €

Weinbrand 2,40 €

Asbach Uralt 2,60 €

Apfelkorn 2,40 €

Kirschlikör 2,40 €

Eierlikör 2,40 €

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von (So) 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr/Sa ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199



## In Speisen & Getränken enthaltene Allergene

Unsere Speisen sind gewürzt und können Zusatzstoffe enthalten., die u.A . Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen helfen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne weiter

**A Getreideprodukte** (Glutenhaltig) Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen-und Gerstebasis.

**B Krebstiere** Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren

**C Eier** Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

**D Fisch** Betroffen sind alle Süß-und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

**E Erdnüsse** Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

**F Soja** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett

**G Milch und Laktose** Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit

**H Nüsse** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/ Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten

**I Sellerie** Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen

**J Senf** Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

**K Sesamsamen** Sesam, oute dich! Und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

**L Schwefeldioxide** und Sulfite Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid.

**M Lupinen** Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot-und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet..

**N Weichtiere** Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten

## In Speisen & Getränken enthaltene Zusatzstoffe

1= mit Konservierungsstoff,

2= mit Geschmacksverstärker,

3= mit Antioxidationsmittel,

4= mit Farbstoff,

5= mit Phosphat,

6= mit Süßungsmittel, z.B. Aspartam

7= koffeinhaltig,

8= chininhaltig,

9=geschwärzt, 1

10=enthält Phenylalaninquelle ZB Coca Cola

11 gewachst

12 Süßungsmittel Acesulam

13 gentechnisch verändert

## Alle Hinweise auf Allergene und Zusatzstoffe ohne Gewähr

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von (So) 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr, Mo/Mi/Fr/Sa ab 17 Uhr

Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199