

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

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 So11.30 – 14.00(Jhr und 17.00 – 20.00 (Jhr , Mo/Mi/Fr ab 17 (Jhr
Dienstag & Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199

a Suppn zum ofanga:

Leberspätzlesuppe 5ACG	5,20€
Pfannkuchensuppe 5ACG	5,20€
was gsund's ausm (jarten:	
Gemischter Salatteller	5,50€
Grosser Salat mit Thunfisch,	
Zwiebeln, Tomate, Oliven, Ei und Baguette CDF/12,3,4,6	12,80€
Grosser Salat mit gebratenen Putenstreifen	12,80€
verschiedene Salate , Dipp und Baguette 11.3,4,5,6	
Grosser Salat mít Süßkartoffelplätzchen	12,80€
verschiedene Salate und Dipp garniert 11.3,4,5,6	
was kloan's und herzhaft's:	
Currywurst mit Pommes-frites E 1,6	9,50€
aus'm Wassa:	
Bunte Knoblauchnudeln mit Garnelen ABCDGI6	15,00€
Gebratenes Seehechtfilet	
mit Petersilkartoffeln auf Gemüsebeet DG	19,50€



Vegetarische Gerichte

Gemüsepflanzerl auf Tomatenragout mit Kartoffeln A,C,G,I Kohlrabigemüse mit Semmelknödel A,C,G,I Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salata,C,G,I,4, Sellerieschnitzel mit Süßkartoffel Lauchgemüse A,C,G,I	10,50€ 11,50€ 14,50€ 12,80€
an Brad 'n gibt's a	
Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat A,C,G,I Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut A,G,J,L	14,50€ 18,50€
was schnitzliges	
Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) mit Pommes-frites und gemischtem Salata,c,eg,i,L Cordon Bleu (vom Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites a,c,g, L,3,6,12 Wienerschnitzel, vom Kalb	1 <i>5</i> ,00€ 1 <i>6</i> ,50€
mit Pommes-frites und gemischtem Salat A,C,EG,I,L	19,50€
Rahmschnitzel natur (vom Schwein) mit Teigwaren A,C,GIII6	15,50€
aus da Pfann und vom Grill	
Grillteller nach Art des Hauses, 3 erlei Fleisch mit Gemüse, Kräuterbutter und Pommes -frites e.g., L Zwiebelrostbraten zarte Rinderlende mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln A.G., J	20,80€ 20,50€



Unsere Burger

<u>Or and Danger</u>	
Kraxei's Spezialburger Ca. 200g Rindfleischpatty	
Speck, Käse,mít Kartoffel Wedges Dípp A,C,G,K,J,L	13,50€
Chickenburger ca. 180g Hähnchenpatty,	
und Pommes Frites A.C.F.G.L.J.K.L	13,50€
Vegiburger ca. 180g Gemüsepatty(Zucchini-Gelbe Rüben),	
und Pommes Frites A,C,D,G,L,I,K ,L	13,00€
Alle Burger mit Tomate, Zwiebel, Burgersauce/Remoulade un	d Salat garniert
a Stückerl vom Wuíd	
Hirschgulasch	
mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne ACGLU	18,50€
Hirschbraten "Baden Baden "	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne A,C,G,I,J	19,50€
für Gschleckerte oda einfach a Nachspeis:	
Kaiserschmarrn mit Kompott A,C,G,4,6	10,00€
3 St. Apfelkücherl mit Vanilleeis, Erdbeermark und Sahne ACG.4.6	7,30€
2 St. Heidelbeerpalatschinken m. Vanilleeis A,C,G,4,6	7,00 €
an Kuacha oda Torte gibt's a Auswahl nach Tagesangebot	3,70€/4,00€
Apfelstrudel A.C.G.4.6	5,40€
Für unsare Kloana	7,100
<u>I ui unsare Nioana</u>	
Hausgemachte Spätzle mít Soße A,C,D,G,I	4,00€

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



a Brotzeit schmeckt allawei:

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

Brot & Kucha mach ma selba



ohne Salat 1,00€ weniga a kleanare Portion für Grosse kost 1,50€ weniga (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



<u>Eis Karte</u>

gemischtes Eis ohne Sahne A,C,G,4,6	4,80€
mít Sahne	5,30€
1 Kugel Eis in der Waffel A,C,G,4,6	1,40€
Eiskaffee , aromatischer Kaffee mit Vanilleeis u. Sahne A,C,G,4,6,7	4,90€
Eisschokolade kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne A.C.G.4.6	4,90€
Coupe Dänemark cremiges Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße A,C,G,4,6	5,80€
Für Geniesser:	
Birne Helene Vanilleeis mit Birne, Sahne und Schokosoße A,C,G,4,6	6,50€
Eis und Heiss Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne A,C,G,4,6	7,50€
Unsere Schlemmerbecher:	
Coppa Grande zart schmelzendem Eis, Eierlikör und Sahne A.c.egh,4,6	6,90€
Erdbeerbecher nach Jahreszeit köstlich fruchtiger Eisbecher	
mit Erdbeer- und Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Sahne A,C,G,4,6	6,90€
Unsere Gourmetbecher:	
Cremé Walnuss A.C.EGH,4,6	
feinste Walnuss- und Vanilleeiscreme mit Sahne und Karamelsoße	6,90€
Eisbecher Rumtopf A,C,G,4,6	
Rumtopffrüchte eingebettet in zart schmelzender Eiscreme und Sahne	6,90€

<u>a süffi</u>	igs Weindarl gibt's a	
Hausweine: (1/4 Liter) weiß oder	rot 5,	,50 ·
WEISS WEINE: (1/4 Liter)		

Hausweine: (1/4 Liter) weiß oder rot	9000	5,50€
WEISS WEINE: (1/4 Liter)		
Franken:		
Volkacher Kirchberg Silvaner trock	ien, fruchtig	6,10€
Mosel, Saar:		
Kaíserstühler Müller Thurgau	halbtrocken, fruchtig	5,50€
Österreich		
Kremser Sandgrube (grüner Veltliner)	trocken	6,10€
		,
<u>Italien</u>		
Pinot Grigio	trocken	5,90€
Weißherbst blauer Portugieser rosé eleg.	ant, lieblich	5,90€
ROTWEINE (1/4Liter)		
Österreich		
Blauer Zweigelt	trocken	6,10€
C		
Südtírol		
Vernatsch	míld, würzíg	5,90€
Kalterer See	aromatisch	5,90€
<i>C</i> 1.		
Sekt 1 0 7		15.000
Hausmarke 0,7		15,00€
Deinhardt 0,7l		18,50€
Prosecco 0,7		19,80€

5,50€

Piccolo

0,21

Unsere Durstlöscher			
Tafelwasser 0,21	2,20€	Apfelschorle 0,2	21 2,60€
Tafelwasser 0,51	3,00€	Apfelschorle 0,	5 3,90€
vom Saftler 0,201		Hollerblütenschorle 0,	5 3,90€
Apfelsaft	2,60€	Johannisbeerschorle 0,	5 3,90€
Orangensaft	2,60€	Weinschorle 0,2	25 3,00€
Johannisbeernektar	2,60€	Weinschorle 0,	5 4,50€
Coca Cola 17/10 0,2	2,60€	0,5 3,70€	
Fanta 0,21	2,60€	0,5 3,70€	
Spezi 1/7/10 0,51	3,90€	4	
Hopfen & Malz 0,51	4 5		
Helles Bier v. Fass	3,90€	Weißbier v. Fass	4,10€
kleines Helles 0,31	3,30€	kleines Weißbier 0,31	3,40€
helles Bier alkoholfrei	3,90€	dunkles Weißbier	4,10€
Pils 0,331	3,90€	leichtes Weißbier	4,10€
Dunkles Bier	3,90€	alkoholfreies Weißbier	4,10€
Korbinian Starkbier	4,30€	Goaß Maß 1/7/10	10,60€
Vítus Weizenbock	4,30€	Laterndl Maß	11,70€
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,	_G 3,20€
·		Latte Macchiato 7,6	3,20€
Glas Tee	1,70€	Haferl Tee 1	3,00€
Tasse heiße Schokolade	ն 1,80€	Haferl Schokolade G	3,40€
Glühwein 6	4,30€	Grog	4,50€



a Schnapserl 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	
Enzían	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€



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 Destillatenund Lactit

H NüsseMandeln, 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. Aspertam

7= koffeinhaltig,

8= chininhaltig,

9=geschwärzt, 1

10=enthält Phenylalaninquelle ZB Coca Cola

11 gewachst

12 Süßungsmittel Acesulam

13 gentechnisch verändert

Alle Hinweise auf Alleregene und Zusatzstoffe ohne Gewähr