

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 Wohl sorgen 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 & Liefern sind wir zu folgenden Zeiten täglich außer Dienstag & Donnerstag für Sie da: 17 – 20 Uhr
Sonntag & Feiertags auch 11.30 – 14 Uhr
Auf ihre Bestellung täglich ab 10 Uhr unter Tel.: 08034 8199 freut
Familie Kraxenberger

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.
Warme Küche von (So & Feiertags) 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 5ACG	4,70€
Pfannkuchensuppe 5ACG	4,70€

was gsund´s ausm Garten:

Gemischter Salatteller	4,90€
Grosser Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Oliven, Ei und Baguette CDFJL2,3,4,6	10,50€
Grosser Salat mit gebratenen Putenstreifen verschiedene Salate , Dipp und Baguette JL3,4,5,6	10,50€
Grosser Salat mit Süßkartoffelplätzchen verschiedene Salate und Dipp garniert JL3,4,5,6	10,50€

was kloan´s und herzhaft´s:

Currywurst mit Pommes-frites E 1,6	8,50€

aus´m Wassa:

Bunte Knoblauchnudeln mit Garnelen ABCDGI6	12,50€
Gebratenes Seehechtfilet mit Petersilkartoffeln auf Gemüsebeet DG	15,20€

ohne Salat 1,00€ weniga

a kleanare Portion für Grosse kost 1,50€ weniga (Seniorenportion).

Während unserer Geschäftszeiten können Sie unsere Speisen auch Abholen oder Liefern lassen

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen (siehe letzte Seite) helfen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne weiter

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.

Warme Küche von (So & Feiertags) 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



Vegetarische Gerichte

3 St. Reiberdatschi auf Sauerkraut A,C,G,I	8,50€
Kohlrabigemüse mit Semmelknödel A,C,G,I	9,50€
Gemüsepflanzerl auf Tomatenragout mit Kartoffeln A,C,G,I	9,80€
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat A,C,G,I,4,	10,80€
Sellerieschnitzel mit Süßkartoffel Lauchgemüse A,C,G,I	10,50€
Auberginenschnitzel mit Wedges und 3 erlei Dipp A,C,EGHIJ6	11,50€

an Brad 'n gibt's a

Schweinebraten	
mit Semmelknödel und Krautsalat A,C,G,I	10,50€
Sauerbraten	
mit Kartoffelknödel und Blaukraut A,G,I,J,L	15,20 €
Gesottene Rinderschulter mit Wurzelgemüse,	
Salzkartoffeln und Meerrettich A,G,I,J,L	14,80€
Rinderroulade mit Kartoffeln und Gemüse A,GIJ6	15,50€

was schnitzliges

Schnitzel „Wiener Art" (vom Schwein)	
mit Pommes-frites und gemischtem Salat A,C,EG,I,L	12,50€
Cordon Bleu (vom Schwein)	
gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites A,C,G, L,3,6,12	13,80€
Wienerschnitzel, vom Kalb	
mit Pommes-frites und gemischtem Salat A,C,EG,I,L	16,20 €
Rahmschnitzel natur (vom Schwein)	
mit Teigwaren A,C,GIJ6	13,20 €

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.
Warme Küche von (So & Feiertags) 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



aus da Pfann und vom Grill

Grillteller nach Art des Hauses, 3 erlei Fleisch
mit Gemüse, Kräuterbutter und Pommes -frites E,G,I,L — 17,50 €

Zwiebelrostbraten zarte Rinderlende
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln A,G,I,J — 16,20€

Unsere Burger

Kraxei´s Spezialburger Ca. 200g Rindfleischpatty
Speck, Käse,mit Kartoffel Wedges Dipp A,C,G,K,J,L — 11,50€

Chickenburger ca. 180g Hähnchenpatty,
und Pommes Frites A,C,F,G,I,J;K,L — 11,50€

Vegiburger ca. 180g Gemüsepatty(Zucchini-Gelbe Rüben),
und Pommes Frites A,C,D,G,I,J;K ,L — 11,50€

Fischburger ca. 160g paniertes Fischpatty,
und Pommes Frites A,C,D,G,I,J;K ,L — 11,50€

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

a Stückerl vom Wuid

Hirschgulasch
mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne A,C,G,I,J — 14,50€

Hirschbraten „ Baden Baden “
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeerbirne A,C,G,I,J — 15,80€

für Gschleckerte oda einfach a Nachspeis:

Kaiserschmarrn mit Kompott A,C,G,4,6 — 9,00 €

3 St. Apfelkücherl mit Vanilleeis, Erdbeermark und Sahne A,C,G,4,6 — 6,50 €

2 St. Heidelbeerpalatschinken m. Vanilleeis A,C,G,4,6 — 6,20 €

an Kuacha oda Torte gibt's a — Auswahl nach Tagesangebot — 3,30€/3,50€

Apfelstrudel A,C,G,4,6 — 4,80€

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.
Warme Küche von (So & Feiertags) 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

Für unsare Kloana



Hausgemachte Spätzle mit Soße A,C,D,G,I	3,50€
Knödel mit Soße A,C,G,I	3,50€
Pommes-Frites E,L	3,50€
Nuggets mit Pommes-Frites A,C,E,G,L	6,00€
Kinder Schweinebraten mit Knödel A,C,G,I	6,00€
Kinder Schnitzel mit Pommes-Frites A,C,E,G,L	6,50€

a Brotzeit schmeckt allawei:



Bayerischer Wurstsalat mit Brot A,C,GJ1,6	7,50€
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Brot A,C,GJ1,6	8,50€
Kalter Braten garniert mit Butter und 2Brot A,C,GJ1,6	8,20€
Gemischte Schinkenplatte garniert mit rohem und gekochten Schinken, Butter und 2Brot A,C,GJ1,6	9,20€
Käseteller garniert, mit verschiedenen Käsesorten,Butter und 2Brot A,C,GJ1,6	8,80€
1 Scheibe hausgebackenes Brot A	-,50€

Brot & Kucha mach ma selba

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.
Warme Küche von (So & Feiertags) 11.30 – 14.00Uhr 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

Eis Karte



gemischtes Eis ohne Sahne A,C,G,4,6	4,80€
mit 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	6,50€

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

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.
Warme Küche von (So & Feiertags) 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 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 (1/4Liter)

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 & Feiertags) 11.30 – 14.00Uhr 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 Durstlöscher

Tafelwasser	0,2l	2,20€	Apfelschorle	0,2l	2,40€
Tafelwasser	0,5l	3,00 €	Apfelschorle	0,5l	3,50€
vom Saftler 0,20l			Hollerblütenschorle	0,5l	3,50€
Apfelsaft		2,40 €	Saftschorle	0,5l	3,50€
Orangensaft		2,40 €	Weinschorle	0,25l	3,00 €
Johannisbeernektar		2,40 €	Weinschorle	0,5l	4,50€
Coca Cola 17/10	0,2 l	2,60€	0,5l	3,50€	
Fanta	0,2l	2,60€	0,5l	3,50€	
Spezi7/10	0,5l	3,50€			



Hopfen & Malz 0,5l

Helles Bier v. Fass		3,50 €	Weißbier v. Fass		3,70€
kleines Helles	0,3l	2,80 €	kleines Weißbier	0,3l	3,00€
helles Bier alkoholfrei		3,50€	dunkles Weißbier		3,70€
Pils	0,33l	3,50 €	leichtes Weißbier		3,70€
Dunkles Bier		3,50 €	alkoholfreies Weißbier		3,70€
Korbinian Starkbier		3,90€	Goaß Maß 7/10		10,20€
Vitus Weizenbock		3,90 €	Laterndl Maß		11,50€

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee 1		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		1,80€	Haferl Schokolade G		3,40€
Glühwein 6		3,90€	Grog		4,50€



Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.
Warme Küche von (So & Feiertags) 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 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	3,50 €

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 (Sa,So & Feiertags) 11.30 – 14.00Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr , Mo/Die/Mi/Fr ab 17 Uhr
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 Destillatenund 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. 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

Alle angegebene Preise sind incl. Bedienung und MWSt.
Warme Küche von (Sa,So & Feiertags) 11.30 – 14.00Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr , Mo/Die/Mi/Fr ab 17 Uhr
Donnerstag geschlossen; Tischreservierung erbeten unter 08034/8199