

# Lieber Gast

*Wir heißen Sie recht herzlich bei uns, in der Zenz'n Stub'n, willkommen. Vergessen Sie den Alltagsstress bei uns und genießen Sie Gastlichkeit in angenehmer Atmosphäre. Sie werden diese nicht so schnell vergessen.*

*Wir hoffen, dass unsere Speisekarte auch Ihren Vorstellungen entspricht. Sollte Ihr Lieblingsgericht dennoch fehlen, so fragen Sie einfach bei unserem Servicepersonal nach und unsere Küchencrew wird bemüht sein, auch diesen Wunsch zu erfüllen. Sollten Sie einmal etwas länger Warten, bedenken Sie, dass wir alle Speisen frisch für Sie zubereiten.*

*Da wir Eggenberger Hopfenkönig nach alter Schanktradition zapfen, bitten wir Sie kurze Wartezeiten zu entschuldigen. Auch für unsere Weinliebhaber haben wir sehr gute Tröpfchen im Keller.*



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

## Unsere Lieferanten

<b>Rind, Schwein &amp; Kalb</b>	Johannes Nagl, Schörfling Fleisch aus Österreich über Fa. Hütthaler, Schwanenstadt Fleisch von OÖ Bauern über Fa. Gourmetfein, Michaelnbach
<b>Kernöl</b>	Familie Wiesinger, Schwanenstadt
<b>Truthahn</b>	Hermine Wech, Glanegg
<b>Milch und Milchprodukte</b>	aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel (Gmundner Milch)
<b>Erdäpfel</b>	Familie Ranseder, Steinbach
<b>Gemüse und Obst</b>	Edthofer, Gmunden Der Wurzgarten, Aurach am Hongar
<b>Wild</b>	aus heimischer Jagd, u.a. von Franz Mittermayr, Gampern
<b>Fisch</b>	Fischerei Ecker, Seewalchen
<b>Most</b>	Fam. Möseneder, Geboltskirchen
<b>Heidelbeeren</b>	Lohninger's Heidelbeergarten, Steindorf
<b>Eier</b>	Fam. Lohninger, Steindorf (aus Bodenhaltung) Fam. Steinbichler, Moos (aus Freilandhaltung)

**Guten Appetit wünscht Ihnen  
Familie Hammerle & Mitarbeiter**

## Aperitifs ...

Aperol Sprizz	6,50	Martini Bianco   Tonic	6,90
Hugo	6,50	Gin Bär Sloe Gin   Himbeer	9,20
Crodino alkoholfrei	5,60	Zitronengras   Stachelbeer	9,20

## Vorspeisen

<b>Beef Tatar</b> mit gerösteten Toastbrotsciben	Vorspeise 16,40   Hauptspeise 19,80
<b>Carpaccio</b> vom heimischen Weiderind mit Parmesan, Oliven & Baguette	15,20
<b>Lachstatar</b> mit Butter & rescher Toastscheibe	11,80
<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit überbackenem Ziegenkäse	10,60
<b>Gedeck</b> (obligatorisch bei Feierlichkeiten ab 8 Personen) gesalzene Butter   Kürbiskernaufstrich	pro Person 3,80


## Suppen

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Sahnehäubchen & Schwarzbrotchip	6,50
<b>Klare Kraftsuppe</b> mit Kaspress- oder Leberknödel	5,40
<b>Frittatensuppe</b> mit feinen Gemüsestreifen	4,90

## Leicht & Lecker

<b>Putenfiletstreifen vom Grill</b> auf buntem Blattsalat mit Hausdressing	14,80
<b>Backhendsalat</b> auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl	17,50
Gerne erhalten Sie auf Wunsch auch ofenfrisches Knoblauchbaguette	4,50



# Zenzi's hausgemachte Pizza

<b>Pizza „Diavolo“</b> mit Salami, Knoblauch, Pfefferoni, Tomaten, Käse und Oregano	13,40
<b>Hauspizza</b> mit Speck, Schinken, Paprika, Champignons, Tomaten, Käse und Oregano	13,40
<b>Pizza „Italiano“</b> mit Tomaten, Käse, Oregano Oliven, Parmesan und Rucola	13,40
wahlweise auch mit Prosciutto	+1,00
 <b>Vegane Gemüsepizza</b> mit Tomaten, Oregano & saisonalem Gemüse wahlweise auch mit Käse	13,40
<b>Pizza „Margherita“</b> mit Tomaten und Käse	12,90
<b>Alle ebenfalls als Riesenpizza erhältlich</b>	<b>18,50</b>

## Nur für unsere Kleinen

<b>Bambi</b> Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes	9,60
<b>Oktopus</b> Nagl's Grillwürstl mit Pommes	8,90
<b>Hercules</b> Knödel mit Saft	6,40
<b>Portion Pommes</b> mit Ketchup	6,50

## Hauptspeisen

<b>Beiriedschnitte</b> medium gebraten (200g) dazu hausgemachte Kartoffelwedges, Gemüse & Pfeffersauce	27,80
<b>Rosa gebratenes Schweinefilet</b> an Sauce Hollandaise mit weißem Spargel und Petersilienkartoffel	23,80
<b>Grillteller</b> mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse & Knoblauch-Dip	22,60
<b>Heimische Maishendlbrust</b> an feinen Bandnudeln in leichter Knoblauch-Chilisauce mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan	21,80
<b>Feuriges Zenz'n Pfandl</b> vom Schwein mit Pfefferoni, Knoblauch und Champignon in pikanter Paprikasauce dazu Rösti	18,40
<b>Zenzi's Bratl Burger</b> im Laugen-Burgerbrötchen mit zerrissenem Bratl, Cole Slaw, Pommes & Cocktail-Dip	16,90
 <b>Veganer Burger</b> mit veganem Bohnen-Burger Patty, veganem Cheddar, Guacamole, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Pommes & Ketchup (auch mit glutenfreiem Burger Bun möglich)	16,50
<b>Spargel Gnocchi</b> in Butter gebratene Kartoffelgnocchi an feinem Spargelragout mit Cocktailtomaten & Parmesan	16,40
 <b>Zenzi's Gemüsevariation</b> + wahlweise mit Spiegelei	14,90 + 1,90

## Aus dem kühlen Nass

<b>Zanderfilet in der Sesamkruste</b> auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing	19,40
<b>Gedämpftes Lachsfilet</b> an Bärlauch-Risotto mit Gemüse & Parmesanchip	25,60
<b>Frische Forelle</b> im Ganzen gebraten von der Fischerei Ecker mit Petersilienkartoffel und Blattsalat	27,40

## Hausmannskost

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Hausruckschwein mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	16,50
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> mit Semmelknödel, Kartoffel, Stöckelkraut und Krautsalat oder Sauerkraut	16,00
<b>Tiroler Käsespätzle</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln und gemischtem Salat	15,90
<b>Knödel-Trio</b> Bärlauch-, Rote Bete- & Kaspressknödel an Lauch-Kräutersahnesauce mit Käseraspeln	15,80

## Beilagen & Salate

Kleiner gemischter Salat	5,40
Kleiner grüner Salat	4,90
Zusätzliche Beilagen z.B. Knödel, Kartoffel, Pommes, Reis u.v.m. a/Portion	4,50
Beilage Grillgemüse	4,80
Portion Cocktailsauce/ Knoblauchdip/ Sauce Tartar	1,20
Pfeffersauce extra	3,90
Extra Kernöl	1,50

## Auf Vorbestellung

<b>Brat in der Rein</b> mit Semmelknödel, Kartoffel, Stöckelkraut, Kraut- und Radisalat - ab mind. 6 Personen pro Person	16,00
---	-------

# Zum Nachtisch

<b>Topfennockerl</b> an heißen Beeren mit Vanilleeis	10,60
<b>Gebackene Apfelringerl</b> an Obersvanilleeis	10,40
<b>Frische Eispalatschinke</b>	8,90
<b>Frische Marmeladepalatschinke</b>	7,40
<b>3 Kugeln gemischtes Bio-Eis</b> mit Sahne (Erdbeer-Vanille-Schokolade)	7,90

## Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> mit Zwetschkenröster-Sorbet fein garniert (Glutenfrei)	9,80
<b>Strudel</b> wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,20
<b>Kardinalschnitte</b>	4,20

... Lust auf etwas Kaltes? Fragen Sie nach der Eiskarte & probieren Sie unser Bio-Eis!

## **Unsere Öffnungszeiten**

<p><b>Ganzjährig:</b> <b>Mittwoch bis Samstag 11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup></b> <b>Warme Küche von 11<sup>00</sup>-21<sup>00</sup></b> <b>Sonntag 10<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup></b> <b>Warme Küche 11<sup>00</sup>-20<sup>00</sup></b></p> <p><b>Montag &amp; Dienstag Ruhetag (außer Feiertag)</b></p>
---

# Zur Jause

<b>Koids Bratlbrot</b> mit Kren	8,60
<b>Wurstsalat</b> Extrawurst, Käse, Zwiebel fein garniert	8,60
<b>Toast Hawaii</b> mit Salatgarnitur	8,70
<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit Salatgarnitur	8,50
<b>Käsebrot oder Speckbrot</b>	8,00
<b>Krainer, Debreziner oder Frankfurter</b> mit Senf und Kren	3,20
<b>extra Kernöl</b>	1,50
<b>Ofenfrisches Gebäck</b>	á 1,40
<b>Schwarzbrot</b>	á 0,80
<b>Knoblauchbaguette</b>	4,50

## **S**ie leiden an Allergien oder Unverträglichkeiten?

Fragen Sie uns, denn wir können uns individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen!

Falls Sie an irgendeiner Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte wissen. Frau Helga Hammerle oder Herr Andreas Hammerle sind darauf geschult und werden Sie bestmöglich beraten.

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir in unserer Küche alles frisch zubereiten und trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose;  
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtier