

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

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

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

Aperitifs ...

Aperol Sprizz	6,90	Campari Sprizz	6,90
Hugo	6,90	Sloe Gin Himbeer	9,60
Crodino alkoholfrei	5,80	Zitronengras Stachelbeer	9,60

Vorspeisen

Beef Tatar mit gerösteten Toastbrotsscheiben Vorspeise 16,80 | Hauptspeise 23,80

Carpaccio vom heimischen Weiderind
mit Parmesan, Oliven & Baguette 15,20

Rote Bete Carpaccio mit überbackenem Ziegenkäse 10,80

Aufstriche (Gedeck obligatorisch bei Feierlichkeiten ab 8 Personen pro Person 4,30)

 gesalzene Butter pro Portion 1,90
 Kürbiskernaufstrich pro Portion 3,50

Brot & Gebäck

Gebäck hell oder dunkel á 1,80

Schwarzbrot oder Baguette á 0,90

Ofenfrisches Knoblauchbaguette 4,80

Suppen



Süßkartoffel-Kokossuppe mit Sahnehäubchen & Chiliflocken 6,50

Klare Kraftsuppe mit Kaspress- oder Leberknödel 5,80


Frittatensuppe mit feinen Gemüsestreifen 5,20

Leicht & Lecker

Putenfiletstreifen vom Grill
auf buntem Blattsalat mit Hausdressing 15,20

Backhendlsalat auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl 17,50


Zenzi's hausgemachte Pizza

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

Nur für unsere Kleinen

Bambi Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes	10,60
Oktopus Nagl's Grillwürstl mit Pommes	9,80
Hercules Knödel mit Saft	6,40
Portion Pommes mit Ketchup	6,50

Hauptspeisen

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	23,90
Rosa gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Brokkoliröschen	23,80
Grillteller mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse & Knoblauch-Dip	23,40
Heimische Maishendlbrust an feinen Bandnudeln in leichter Knoblauch-Chilisauce mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan	22,40
Feuriges Zenz'n Pfandl vom Schwein mit Pfefferoni, Knoblauch und Champignon in pikanter Paprikasauce dazu Rösti	18,90
Zenzi's Bratl Burger im Laugen-Burgerbrötchen mit zerrissenem Bratl, Cole Slaw, Pommes & Cocktail-Dip	16,90
 Veganer Burger mit veganem Bohnen-Burger Patty, veganem Cheddar, Guacamole, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Pommes & Ketchup (auch mit glutenfreiem Burger Bun möglich)	16,50

Aus dem kühlen Nass

Zanderfilet in der Sesamkruste auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing	20,40
Gedämpftes Lachsfilet an Basilikum-Risotto mit saisonalem Gemüse & Parmesanchip	25,80
Frische Forelle im Ganzen gebraten von der Fischerei Ecker mit Petersilienkartoffel und Blattsalat	27,40
... Nicht aufgeessen? Kein Problem! Wir packen den Rest gerne ein!	+ 0,50

Für 2 Personen

Zenz'n Geheimnis

(lassen Sie sich überraschen)

für 2 Personen 59,80

Hausmannskost

Wiener Schnitzel vom Hausruckschwein mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	17,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel, Kartoffel, Stöckelkraut und Krautsalat oder Sauerkraut	16,50
Tiroler Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und grünem Salat	15,90
Knödel-Trio Spinat-, Tomaten- & Kaspressknödel an Lauch-Kräutersahnesauce mit Käseraspeln	15,80

Beilagen & Salate

Kleiner gemischter Salat	5,40
Kleiner grüner Salat	4,90
Zusätzliche Beilagen Knödel, Kartoffel, Pommes, Reis, Rösti	á Portion 4,50
Beilage Grillgemüse	4,80
Portion Cocktailsauce / Knoblauchdip	1,20
Pfeffersauce extra	3,90
Extra Kernöl	1,50

... bei Umbestellung oder Bestellungen auf zwei Teller behalten wir uns
das Recht vor einen Aufpreis zu verlangen. + 1,00

Auf Vorbestellung

Bratl in der Rein mit Semmelknödel, Kartoffel, Stöckelkraut, Kraut- und Radisalat - ab mind. 10 Personen	17,00
--	-------

Zum Nachtisch

Gebackene Apfelringerl an Obersvanilleeis	10,90
Topfennockerl an Himbeerspiegel mit Vanilleeis	10,60
Frische Eispalatschinke	9,40
Frische Marmeladepalatschinke	7,40
3 Kugeln gemischtes Bio-Eis mit Sahne (Erdbeer-Vanille-Schokolade)	8,50
Kugel Bio-Eis divers	2,50

Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

Lauwarmer Schokokuchen mit Himbeer-Sorbet fein garniert (Glutenfrei)	9,80
Strudel wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,20
Kardinalschnitte	4,20

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

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 11^{oo}-23^{oo}

Warme Küche von 11^{oo}-21^{oo}

Sonntag 11^{oo}-21^{oo}

Warme Küche 11^{oo}-20^{oo}

Montag & Dienstag Ruhetag

Zur Jause

Wurstsalat Extrawurst, Käse, Zwiebel fein garniert	9,80
Koids Bratlbrot mit Kren	9,60
Käsebrod oder Speckbrod	9,20
Toast Hawaii mit Salatgarnitur	9,20
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	8,90
Krainer, Debreziner oder Frankfurter mit Senf, Kren & 1 Stück Gebäck	6,50
extra Kernöl	1,50
Ofenfrisches Gebäck	á 1,80
Schwarzbrot	á 0,90
Knoblauchbaguette	4,80

Sie 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. Wir 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