

# Lieber Gast

## Neue Zeiten, neue Regeln ...

Zuallererst wollen wir Sie herzlich bei uns willkommen heißen ♥

Um für Sie und für uns Ihren Aufenthalt so sicher wie möglich zu gestalten, bitten wir Sie, sich an die Anweisungen unserer MitarbeiterInnen zu halten.

Wir hoffen wir können Ihnen mit Ihrem Besuch ein Stück „Normalität“ zurückgeben und Sie können den Alltagsstress für einen Moment bei uns 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	6,20	Martini Bianco   Tonic	6,20
Hugo	6,20	Sloe Gin   Himbeer	9,20
Crodino <small>alkoholfrei</small>	5,10	Zitronengras   Stachelbeer	9,20

## Vorspeisen

<b>Beef Tatar</b> mit gerösteten Toastbrotscheiben	Vorspeise 15,90   Hauptspeise 19,80
<b>Carpaccio</b> vom heimischen Weiderind mit Parmesan, Oliven & Baguette	15,20
<b>Dreierlei vom Lachs</b> Lachstartar - geräucherter Lachs - Lachsaufstrich	13,40
<b>Gedeck</b> (obligatorisch bei Feierlichkeiten ab 8 Personen) hausgemachter Aufstrich & Baguette	pro Person 2,50


## Suppen

<b>Kürbis-Kokoscremesuppe</b> mit Sahnehäubchen & Kürbiskernöl (vegan möglich)	5,50
<b>Klare Kraftsuppe</b> mit Kaspress- oder Leberknödel	4,80
<b>Frittatensuppe</b> mit feinen Gemüsestreifen	4,60

## Leicht & Lecker

<b>Putenfiletstreifen vom Grill</b> auf buntem Blattsalat mit Hausdressing	14,60
<b>Backhendlsalat</b> auf Kartoffel-vogersalat mit Kürbiskernöl	16,40
Gerne erhalten Sie auf Wunsch auch ofenfrisches Knoblauchbaguette	4,50

## Zenzi's hausgemachte Pizza

Pizza „Diavolo“ mit Salami, Knoblauch, Pfefferoni, Tomaten, Käse und Oregano	12,40
Hauspizza mit Speck, Schinken, Paprika, Champignons, Tomaten, Käse und Oregano	12,40
Pizza „italiano“ mit Tomaten, Käse, Oregano Oliven, Parmesan und Rucola	12,40
wahlweise auch mit Prosciutto	+1,00
 Vegane Gemüsepizza mit Tomaten, Oregano & saisonalem Gemüse wahlweise auch mit Käse	12,40
Pizza „Margherita“ mit Tomaten und Käse	11,90
Alle ebenfalls als Riesenpizza erhältlich	18,50

## Nur für unsere Kleinen

„Bambi“ Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatgarnitur	9,60
„Oktopus“ Nagl's Grillwürstl mit Pommes und Salatgarnitur	8,90
„Hercules“ Knödel mit Saft	6,40
Portion Pommes	6,50

# Hauptspeisen

<b>Beiriedschnitte</b> medium gebraten (200g) dazu hausgemachte Kartoffelwedges, Gemüse & Pfeffersauce	26,80
<b>Hirschbraten</b> an Burgunderrahmsauce mit Serviettenknödel und Rotkraut	24,80
<b>Rosa gebratenes Schweinefilet</b> an Pfefferrahmsauce mit Kroketten und cremigem Kohlgemüse	20,80
<b>Saltimbocca vom Huhn</b> mit feinen Bandnudeln an leichter Paprikarahmsauce mit Pilzen & Gemüse	19,80
<b>Grillteller</b> mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse & Knoblauch-Dip	18,80
<b>Feuriges Zenz'n Pfandl</b> vom Schwein mit Pfefferoni, Knoblauch und Champignon in pikanter Paprikasauce dazu Rösti	17,90
<b>Zenzi's Bratl Burger</b> im Laugen-Burgerbrötchen mit zerrissenem Bratl, Cole Slaw, Pommes & Cocktail-Dip	16,80
 <b>Veganer Burger</b> mit veganem Bohnen-Burger Patty, veganem Cheddar, Guacamole, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Pommes & veganem Cocktaildip	16,20
<b>Schafskäse-Gnocchi</b> in Butter gebratene Kartoffelgnocchi mit Tomate, Blattspinat & Schafskäse	15,40

## Aus dem kühlen Nass

<b>Zanderfilet in der Sesamkruste</b> auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing	18,40
<b>Lachsforellenfilet gegrillt</b> an Basilikum-Risotto mit getrockneten Tomaten & Parmesanchip	24,60
<b>Frische Forelle</b> im Ganzen gebraten von der Fischerei Ecker mit Petersilienkartoffel und Blattsalat	25,40

## Für 2 Personen

### Zenz'n Geheimnis

(lassen Sie sich überraschen)

50,80

## Hausmannskost

### Knödel-Trío Spinat-, Pilz- & Kaspressknödel

an Lauch-Kräutersahnesauce mit Käseraspeln

15,20

### Tiroler Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln

und gemischtem Salat

14,90

### Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel, Kartoffel,

Stöckelkraut und Krautsalat oder Sauerkraut

14,50

### Wiener Schnitzel vom Hausruckschwein

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

15,00

## Beilagen & Salate

Kleiner gemischter Salat

4,90

Kleiner grüner Salat

4,40

Zusätzliche Beilagen z.B. Knödel, Kartoffel,

Pommes, Reis u.v.m. a/Portion

3,90

Beilage Grillgemüse

4,50

Portion Cocktailsauce/ Knoblauchdip/ Sauce Tartar

1,20

Pfeffersauce extra

3,90

Extra Kernöl

1,50

## Auf vorbestellung

Bratl in der Rein mit Semmelknödel, Kartoffel, Stöckelkraut,

Kraut- und Radisalat - ab mind. 6 Personen pro Person

14,50

## Zum Nachtisch

Topfennockerl an heißen Beeren mit Vanilleeis	9,80
Gebackene Apfelfröngel an Obersvanilleeis	9,40
Frische Eispalatschinke	7,90
Frische Marmeladepalatschinke	6,40
3 Kugeln gemischtes Bio-Eis mit Sahne (Erdbeer-Vanille-Schokolade)	7,90

## Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

Lauwarmer Schokokuchen mit Himbeersorbet fein garniert (Glutenfrei)	9,20
Strudel wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	6,80
Kardinalschnitte (nach Verfügbarkeit)	4,00

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

## ① unsere Öffnungszeiten

Ganzjährig:

Mittwoch bis Samstag 11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup>

Warme Küche von 11<sup>00</sup>-21<sup>00</sup>

Sonntag 10<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup>

Warme Küche 11<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>

Montag & Dienstag Ruhetag (außer Feiertag)

# Zur Jause

G'schmackige Brettljausn für 2 Personen inklusive Verdauungsschnapsel und Hausbrot	26,90
Koïds Bratlbrot mit Kren	8,60
Essigwurst mit Nagl's Knacker fein garniert	8,40
Wurstsalat Extrawurst, Käse, Zwiebel fein garniert	8,40
Toast Hawaiï mit Salatgarnitur	8,20
Käsebrod oder Speckbrod	8,00
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	7,90
Kraïner, Debrezïner oder Frankfurter mit Senf und Kren	3,20
extra Kernöl	1,50
Ofenfrisches Gebäck	á 1,30
Schwarzbrot	á 0,80
Knoblauchbaguette	4,50

## 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. 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