

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
Familie Wiesinger, Schwanenstadt

Kernöl

Truthahn

Hermine Wech, Glanegg

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel (Gmundner Milch)

Erdäpfel

Familie Ranseder, Steinbach

Gemüse und Obst

Edthofer, Gmunden

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 <i>alkoholfrei</i>	5,10	Zitronengras Stachelbeer	9,20

Vorspeisen

Beef Tatar mit gerösteten Toastbrotscheiben	Vorspeise 15,90 Hauptspeise 19,80	
Carpaccio vom heimischen Weiderind mit Parmesan, Oliven & Baguette		15,20
Dreierlei vom Lachs Lachstartar - geräucherter Lachs - Lachsaufstrich		13,40
Kleiner Vorspeisensalat mit Hausdressing & Weyregger Schafskäse im Speckmantel oder vegetarisch in der Zucchinirolle		11,60
Gedeck (obligatorisch bei Feierlichkeiten ab 8 Personen) hausgemachter Aufstrich & Baguette	pro Person	2,50


Suppen

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Sahnehäubchen & Chiliflocken (vegan möglich)	5,50
Klare Kraftsuppe mit Kaspress- oder Leberknödel	4,80
Frittatensuppe mit feinen Gemüsestreifen	4,60

Leicht & Lecker

Putenfiletstreifen vom Grill auf buntem Blattsalat mit Hausdressing	14,60
Schlemmersalat mit gebratenen Kartoffeln, Eierschwammerl & Speck mit Hausdressing	15,20
Backhendlsalat auf Kartoffel-vogelersalat 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 Riesenzpizza 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

Beiriedschnitte medium gebraten (200g) dazu hausgemachte Kartoffelwedges, Gemüse & Pfeffersauce	26,80
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	22,90
Rosa gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Kroketten und cremigem Kohlgemüse	20,80
Heimische Maishendlb Brust an feinen Bandnudeln in leichter Knoblauch-Chilisauce mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan	19,80
Grillteller mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse & Knoblauch-Dip	18,80
Feuriges Zenz'n Pfandl vom Schwein mit Pfefferoni, Knoblauch und Champignon in pikanter Paprikasauce dazu Rösti	17,90
Zenzi's Brat'l Burger im Laugen-Burgerbrötchen mit zerrissenem Brat'l, Cole Slaw, Pommes & Cocktail-Dip	16,80
 Veganer Burger mit veganem Bohnen-Burger Patty, veganem Cheddar, Guacamole, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Pommes & veganem Cocktaildip	16,20
Schafskäse-Gnocchi in Butter gebratene Kartoffelgnocchi mit Tomate, Blattspinat & Schafskäse	15,40

Aus dem kühlen Nass

Zanderfilet in der Sesamkruste auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing	18,40
Lachsforellenfilet gegrillt an Eierschwammerl-Risotto mit Gemüse	24,60
Frische Forelle 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

Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel	18,90
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 11⁰⁰ - 23⁰⁰

Warme Küche von 11⁰⁰-21⁰⁰

Sonntag 10⁰⁰ - 22⁰⁰

Warme Küche 11⁰⁰-20⁰⁰

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	à 1,30
Schwarzbrot	à 0,70
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