

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, Gampfern
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	7 ²⁰	Lillet Vive	Lillet Tonic	6 ⁹⁰
Hugo	6 ⁹⁰	Sloe Gin Zwetschke		10 ⁶⁰
Lillet Spritz	7 ⁴⁰	Crodino	alkoholfrei	5 ⁸⁰

Vorspeisen

Beef Tatar Butter | Kapern | Toastbrot Vorspeise 16⁸⁰ | Hauptspeise 23⁸⁰

Hirschrücken-Carpaccio Waldpilze | Parmesan | Baguette 15⁹⁰

Vorspeisensalat
Feldsalat | Schaffrischkäse | Nüsse 12⁸⁰

Aufstriche

gesalzene Butter	pro Portion	1 ⁹⁰
Kürbiskernaufstrich	pro Portion	3 ⁵⁰
Zenzi's Gedeck Salzbutter Kürbiskernaufstrich Oliven	pro Person	4 ³⁰

Brot & Gebäck

Gebäck hell oder dunkel á 1⁸⁰

Schwarzbrot oder Baguette á 0⁹⁰

Ofenfrisches Knoblauchbaguette 5¹⁰

Suppen

Süßkartoffel-Kokossuppe Sahnehäubchen | Chilifäden **Vegan möglich** 6⁵⁰

Zenzi's Rindssuppe
Kaspress- oder Leberknödel | Wurzelgemüse 5⁹⁰
Frittaten | Wurzelgemüse 5⁴⁰



An **Feiertagen** gilt ein genereller Zuschlag von 10% auf unsere Normalpreise
– dieser wird an unsere fleißigen Mitarbeiter weitergegeben!

Vielen Dank für euer Verständnis!

Zenzi's hausgemachte Pizza

Pizza „Diavolo“ Salami Knoblauch Pfefferoni Tomaten Käse Oregano	13 ⁸⁰
Hauspizza Speck Schinken Paprika Champignons Tomaten Käse Oregano	13 ⁸⁰
Pizza „Italiano“ Tomaten Käse Oregano Oliven Parmesan Rucola wahlweise auch mit Prosciutto	13 ⁸⁰ +1 ⁰⁰
Vegane Gemüsepizza Tomaten Oregano saisonales Gemüse V wahlweise auch mit Käse	13 ⁸⁰ +1 ⁰⁰
Pizza „Margherita“ Tomaten Käse	12 ⁹⁰
Alle ebenfalls als Riesenpizza erhältlich	18 ⁹⁰

Nur für unsere Kleinen

Bambi Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes	11 ⁶⁰
Oktopus Nagl's Grillwürstl Pommes	10 ⁸⁰
Hercules Knödel Bratensaft	6 ⁵⁰
Portion Pommes Ketchup	6 ⁵⁰

Hauptspeisen

Hirschkalbsrückensteak Pilzsauce Kartoffelkroketten Mandel-Brokkoli	32 ⁸⁰
Gedünsteter Zwiebelrostbraten Kartoffelgratin Speckbohnen	24 ⁹⁰
Gedämpfter Teriyaki-Lachs Bärlauch-Risotto Brokkolirose Karotten Parmesanchip	25 ⁸⁰
Grillteller Schwein Rind Pute Kräuterbutter Pommes frites Gemüse Knoblauch-Dip	24 ²⁰
Heimische Maishendlbrust feine Bandnudeln leichte Knoblauch-Chilisauce getrocknete Tomaten Rucola Parmesan	23 ⁹⁰
Zenzi's Bratburger Laugen-Burgerbrötchen zerrissenes Bratl Cole Slaw Pommes Cocktailsauce	17 ⁹⁰
Putenfiletstreifen vom Grill Blattsalat Hausdressing	15 ⁸⁰
Bärlauch Gnocchi <i>Vegan möglich</i> Cherrytomaten Parmesanchip geröstete Leinsamen Babyspinat	16 ⁹⁰

Hausmannskost

Bärlauch-Cordon bleu Hausruckschwein Petersilienkartoffel Bärlauch Schinken Käse Preiselbeeren	20 ²⁰
Ofenfrischer Schweinebraten Semmelknödel Kartoffel Stöckelkraut Krautsalat oder Sauerkraut	17 ⁵⁰
Tiroler Käsespätzle hausgemachter Röstzwiebel gemischter Salat	16 ⁹⁰
Bärlauchknödel <i>Vegan möglich</i> Champignoncreme Käseraspeln	16 ⁵⁰
Blunz'n-Gröstl Sauerkraut	14 ⁸⁰

... **Nicht aufgegessen?** Kein Problem!

Wir packen den Rest gerne in eine umweltfreundliche Verpackung ein! + 0⁵⁰

Auf Vorbestellung

Bratl in der Rein Semmelknödel | Kartoffel | Stöckelkraut
Kraut- | Radisalat - ab mind. 10 Personen

pro Person 17⁵⁰

Beilagen & Salate

Kleiner gemischter Salat		5 ⁹⁰
Kleiner grüner Salat		5 ²⁰
Zusätzliche Beilagen Knödel Kartoffel Pommes Reis Rösti Risotto	à Portion	4 ⁵⁰
Beilage Grillgemüse		4 ⁸⁰
Portion Cocktailsauce Knoblauch-Dip		1 ⁴⁰
Pfeffersauce		3 ⁹⁰
Kernöl		1 ⁵⁰

... bei Umbestellung oder Bestellungen auf zwei Tellern behalten wir uns
das Recht vor, einen Aufpreis zu verlangen. + 1⁰⁰

.. etwas Besonderes zu feiern?

Bei uns kein Problem! Wir decken Ihren Tisch ganz nach Ihren Wünschen!
Dafür erlauben wir uns für den Mehraufwand,
vorab ein Gedeck von EURO 4,30 pro Person, bestehend aus
Kürbiskernaufstrich | Oliven | Salzbutte | Baguette & festlich gedecktem Tisch,
zu berechnen.

Zum Nachtisch

Gebackene Apfelringe Vanilleeis Schlagobers	10 ⁹⁰
Topfen-Nougatknödel Mohnreis Schlagobers	10 ⁸⁰
Frische Eispalatschinke Vanilleeis Schlagobers Schokosauce Mandeln	9 ⁸⁰
Frische Marmeladepalatschinke Marille	7 ⁴⁰
3 Kugeln gemischtes Bio-Eis Erdbeer Vanille Schokolade Schlagobers	8 ⁵⁰
Kugel Bio-Eis Vanille Schokolade Erdbeer-Sorbet Joghurt Haselnuss Mohn Stracciatella Himbeer-Sorbet	2 ⁵⁰
Nussbecher Schokolade Haselnuss Vanilleeis Schlagobers Haselnusskrokant	9 ⁵⁰

Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

Lauwarmer Schokokuchen Glutenfrei Vanilleeis Schlagobers fein garniert	9 ⁸⁰
Zenzi's hausgemachter Strudel Vanilleeis oder Vanillesauce	7 ⁵⁰

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

Unsere Öffnungszeiten

<p>Ganzjährig: Mittwoch bis Samstag 11⁰⁰ - 23⁰⁰ Warme Küche von 11⁰⁰-21⁰⁰ Sonntag 10⁰⁰ - 21⁰⁰ Warme Küche 11⁰⁰-20⁰⁰</p> <p>Montag & Dienstag Ruhetag Feiertags geöffnet!</p>
--

Zur Jause

Wurstsalat Extrawurst Käse Zwiebel fein garniert	10 ⁴⁰
Koids Bratlbrot Kren	10 ²⁰
Käsebrot oder Speckbrot	9 ⁸⁰
Toast Hawaii Salatgarnitur	9 ⁸⁰
Schinken-Käse-Toast Salatgarnitur	8 ⁹⁰
Krainer, Debreziner oder Frankfurter Senf Kren 1 Stück Gebäck	7 ⁵⁰
extra Kernöl	1 ⁵⁰
Ofenfrisches Gebäck	á 1 ⁸⁰
Schwarzbrot	á 0 ⁹⁰
Knoblauchbaguette	5 ¹⁰

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.

V=Vegan

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