

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 Zwetschke	10 ⁶⁰
Crodino alkoholfrei	5 ⁸⁰	Orangen-Sprizz	6 ⁹⁰

Vorspeisen

Beef Tatar Butter Kapern Toastbrot	Vorspeise 16 ⁸⁰ Hauptspeise 23 ⁸⁰
Hirschrücken-Carpaccio Waldpilze Parmesan Baguette	15 ⁹⁰
Rote Bete Carpaccio überbackener 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

Kürbis-Kokossuppe Sahnehäubchen Kürbiskerne Kernöl V	6 ⁵⁰
Zenzi`s Rindssuppe	
Kaspress- oder Leberknödel Wurzelgemüse	5 ⁸⁰
Frittaten Wurzelgemüse	5 ²⁰

Leicht & Lecker

Putenfiletstreifen vom Grill	
Blattsalat Hausdressing	15 ²⁰
Zanderfilet in der Sesamkruste	
Blattsalat Hausdressing	20 ⁴⁰

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	13 ⁸⁰
Pizza „Margherita“ Tomaten Käse	12 ⁹⁰
Alle ebenfalls als Riesenpizza erhältlich	18 ⁹⁰

Nur für unsere Kleinen

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

Hauptspeisen

vom Wild

Hirschkalbsrückensteak Zwetschken-Pilzsauce Kartoffel-Maroniknödel Brokkolirose	32 ⁸⁰
Rehrahmgeschnetzeltes heimisches Reh handgeschabte Butterspätzle Preiselbeer-Birne	23 ⁸⁰

Hauptspeisen

ohne Wild

Surf`n Turf Filetsteak vom Rind (150g) Riesengarnelen Kartoffel-Wedges Gemüse Pfeffersauce	34 ⁸⁰
Gedämpftes Lachsfilet Kürbis-Risotto Brokkolirose Karotten Parmesanchip	25 ⁸⁰
Saltimbocca vom Wildschweinfilet Pfeffersauce Kroketten cremiges Kohlgemüse	23 ⁸⁰
Grillteller Schwein Rind Pute Kräuterbutter Pommes frites Gemüse Knoblauch-Dip	23 ⁴⁰
Heimische Maishendlbrust feine Bandnudeln Steinpilzcreme getrocknete Tomaten Rucola Parmesan	22 ⁴⁰
Zenzi's Entenburger zerrissene Ente Rotkraut Mayo Granatapfel Pommes Ketchup	18 ⁹⁰
Kartoffel-Gnocchi <small>Vegan möglich</small> Kürbis Schafskäse Kürbiskerne Salbeiblätter	16 ⁵⁰

... Nicht aufgegessen? Kein Problem! Wir packen den Rest gerne ein! + 0⁵⁰

Für 2 Personen

Zenz'n Geheimnis

(lassen Sie sich überraschen)

für 2 Personen 59⁸⁰

Hausmannskost

Wiener Schnitzel Hausruckschwein Petersilienkartoffel Preiselbeeren	17 ⁹⁰
Ofenfrischer Schweinebraten Semmelknödel Kartoffel Stöckelkraut Krautsalat oder Sauerkraut	16 ⁵⁰
Tiroler Käsespätzle hausgemachter Röstzwiebeln gemischter Salat	15 ⁹⁰
Knödel-Trio Käse- Tomaten- Spinatknödel Lauch-Kräutersahnesauce Käseraspeln	15 ⁸⁰

Beilagen & Salate

Kleiner gemischter Salat	5 ⁴⁰
Kleiner grüner Salat	4 ⁹⁰
Zusätzliche Beilagen Knödel Kartoffel Pommes Reis Rösti Risotto	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.

+ 1⁰⁰

Auf Vorbestellung

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

pro Person 17⁰⁰

Zum Nachtisch

Gebackene Apfelringe Vanilleeis Schlagobers	10 ⁹⁰
Topfen-Nougatknödel Zwetschkenröster-Sorbet Schlagobers	10 ⁸⁰
Frische Eispalatschinke Vanilleeis Schlagobers Schokosauce Mandeln	9 ⁴⁰
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 Zwetschkenröster Himbeer-Sorbet	2 ⁵⁰
Germknödel-Eisbecher Mohn Zwetschkenröster-Sorbet Vanilleeis Schlagobers	8 ⁹⁰
Nuss trifft Zwetschke Schokolade Haselnuss Zwetschkenröster-Sorbet Schlagobers Haselnusskrokant	8 ⁹⁰
Joghurt-Waldbeerbecher Naturjoghurt köstliches Joghurteis Zweierlei Sorbet Schlagobers Waldbeeren	

Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

Lauwarmer Schokokuchen Glutenfrei Vanilleeis Schlagobers fein garniert	9 ⁸⁰
Zenzi's hausgemachter Strudel Vanilleeis oder Vanillesauce	7 ²⁰

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

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 11⁰⁰-23⁰⁰

Warme Küche von 11⁰⁰-21⁰⁰

Sonntag 11⁰⁰-21⁰⁰

Warme Küche 11⁰⁰-20⁰⁰

Montag & Dienstag Ruhetag

Zur Jause

Wurstsalat Extrawurst Käse Zwiebel fein garniert	9 ⁸⁰
Koids Bratlbrot Kren	9 ⁶⁰
Käsebrot oder Speckbrot	9 ²⁰
Toast Hawaii Salatgarnitur	9 ²⁰
Schinken-Käse-Toast Salatgarnitur	8 ⁹⁰
Krainer, Debreziner oder Frankfurter 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.

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