

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
Bio-Lamm, Familie Gnigler, Rutzenmoos

Lamm

Truthahn

Milch und Milchprodukte

Erdäpfel

Gemüse und Obst

Wild

Fisch

Most

Heidelbeeren

Eier aus Bodenhaltung

Hermine Wech, Glanegg
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel (Gmundner Milch)
Otto Ranseder, Steinbach
Edthofer, Gmunden
aus heimischer Jagd, u.a. von Franz Mittermayr, Gampern
Fischerei Ecker, Seewalchen
Fam. Möseneder, Geboltskirchen
Lohninger's Heidelbeergarten, Steindorf
Fam. Lohninger, Steindorf

Guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Hammerle & Mitarbeiter

Aperitifs ...

Aperol Sprizz	5,80	Martini Bianco/ Tonic	5,80
Hugo	5,80	Martini Rosso/Tonic	5,80

Vorspeisen

<u>Beef Tatar</u> mit gerösteten Toastbrotscheiben & Salatbouquet	14,80
<u>Hirschrücken-Carpaccio</u> mit gerösteten Waldpilzen und Parmesan	12,10
<u>Rote Bete Carpaccio</u> mit überbackenem Ziegenkäse	9,20


Suppen

<u>Kürbiscremesuppe</u> mit Kernöl & Kürbiskernen	5,00
<u>Klare Kraftsuppe</u> mit Kaspress- oder Leberknödel	4,40
<u>Frittatensuppe</u> mit feinen Gemüsestreifen	4,00

Leicht & Lecker

<u>Bauerntoast</u> gegrilltes Schweinerückensteak auf Schwarzbrot mit gebackenen Zwiebelringen, Spiegelei, Speckscheiberl, Cocktailsauce und Salatgarnitur	14,40
<u>Zanderfilet in der Sesamkruste</u> auf buntem Blattsalaten mit Hausdressing	16,40
<u>Putenfiletstreifen vom Grill</u> auf buntem Blattsalat mit Hausdressing	12,90
Gerne erhalten Sie auf Wunsch auch ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,20

Zenzi's hausgemachte Pizza

<u>Pizza „Diavolo“</u> mit Salamí, Knoblauch, Pfefferoni, Tomaten, Käse und Oregano	11,40
<u>Hauspizza</u> mit Speck, Schinken, Paprika, Champignons, Tomaten, Käse und Oregano	11,40
<u>Pizza „Italiano“</u> mit Tomaten, Käse, Oregano Oliven, Parmesan und Rucola	11,40
wahlweise auch mit Prosciutto	+1,00
 <u>Vegane Gemüsepizza</u> mit Tomaten, Oregano § saisonalem Gemüse	11,40
<u>Pizza „Margherita“</u> mit Tomaten und Käse	10,90
Alle ebenfalls als Riesenpizza erhältlich	14,90

Nur für unsere Kleinen

<u>„Bambi“</u> Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Salatgarnitur	8,80
<u>„Max und Moritz“</u> Nagl's Grillwürstl mit Pommes und Salatgarnitur	8,20
<u>„Hercules“</u> Knödel mit Saft	5,80


Hauptspeisen

vom Wild

<u>Hirschkalbsrückensteak</u> mit Pilzen an Wildrahmsauce, Duchessekartoffeln und Speckbohnen	23,90
<u>Hirschbraten</u> an Preiselbeersauce mit gebackenem Pilzknödel	19,60
<u>Rehrahmgeschnetzeltes</u> an hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeer-Bratapfel	18,90
<u>Wildschweinrücken</u> in der Walnusskruste mit Rosmarinpolenta	19,40

Hauptspeisen

ohne Wild

<u>Surf'n'Turf</u> Filetsteak vom Rind (150g) mit Riesengarnelen an feinen Bandnudeln mit Steinpilzpesto, Rucola & Parmesan	26,90
<u>Lachsforelle trifft Riesengarnele</u> an Kürbis-Risotto mit Gemüse	22,40
<u>Grillteller</u> mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse & Knoblauch-Dip	17,40
<u>Zenzi's Brat'l Burger</u> im Laugen-Burgerbrötchen mit cremigem Krautsalat, zerrissenem Brat'l, Zwiebel, Pommes & Cocktail-Dip	15,90
 <u>Kürbis Curry</u> mit Kokosmilch und Reis	14,60

Hausmannskost

<u>Tiroler Käsespätzle</u> mit hausgemachten Röstzwiebeln und gemischtem Salat	13,80
<u>Knödel-Trio</u> Spinat-, Pilz- & Kaspressknödel an Lauch-Kräutersauce mit Röstzwiebel und Käseraspeln	13,50
<u>Ofenfrischer Schweinebraten</u> mit Semmelknödel, Kartoffel, Stöckelkraut und Krautsalat oder Sauerkraut	13,20
<u>Wiener Schnitzel</u> vom Hausruckschwein mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	13,40

Beilagen & Salate

Burgunder-Rotkraut	3,20
Kleiner gemischter Salat	4,40
Kleiner grüner Salat	4,10
Zusätzliche Beilagen z.B. Knödel, Kartoffel, Pommes, Reis u.v.m. a/Portion	3,10

Auf Vorbestellung

<u>Bratl in der Rein</u> mit Semmelknödel, Kartoffel, Stöckelkraut, Kraut- und Radisalat - ab mind. 6 Personen pro Person	13,50
--	-------

Zum Nachtisch

<u>Topfen-Nougatknödel</u> mit Vanilleeis und Beerenauslese	9,20
<u>Gebackene Apfelingert</u> an Obersvanilleeis	8,40
<u>Frische Eispalatschinke</u>	7,20
<u>Frische Marmeladepalatschinke</u>	5,80
<u>3 Kugeln gemischtes Bio-Eis</u> mit Sahne (Erdbeer-vanille-Schokolade)	6,40

Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

<u>Lauwarmer Schokokuchen</u> mit Himbeersorbet fein garniert (Glutenfrei)	7,60
<u>Strudel</u> wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	5,40
<u>Kardinalschnitte</u> (nach Verfügbarkeit)	3,50

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

unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 11⁰⁰ - 23⁰⁰.

Warme Küche von 11⁰⁰-21³⁰

Sonntag 10⁰⁰ - 22⁰⁰

Warme Küche 11⁰⁰-20³⁰

Montag Ruhetag

(Juli & August)

Montag & Dienstag Ruhetag *(außer Feiertag)*

(September - Juni)

Zur Jause

<u>G'schmackige Brettljausn</u> für 2 Personen inklusive Verdauungsschnapsperl und Hausbrot	23,60
<u>Koids Bratlbrot</u>	8,20
<u>Wurstsalat</u> fein garniert	6,90
<u>Toast Hawaiii</u> mit Salatgarnitur	6,90
<u>Schinken-Käse-Toast</u> mit Salatgarnitur	6,60
<u>Käsebrod oder Speckbrod</u>	6,20
<u>Krainer, Debreziner oder Frankfurter</u>	3,10
extra Kernöl	1,10
Ofenfrisches Gebäck	á 1,30
Schwarzbrot	á 0,70
Knoblauchbaguette	3,20

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