

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 <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
Kürbismousse mit Schafskäse & Kürbiskernöl fein garniert	9,80
Gedeck (obligatorisch bei Feierlichkeiten ab 8 Personen) hausgemachter Aufstrich & Baguette	pro Person 2,50


Suppen

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

Leicht & Lecker

Zanderfilet in der Sesamkruste auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing	18,40
Putenfiletstreifen vom Grill auf Blattsalat mit Hausdressing	14,60
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

vom Wild

Hirschkalbsrückensteak an Zwetschken-Eierschwammersauce mit Duchessekartoffeln und Brokkolirose	27,80
Rehrahmgeschnetzeltes an handgeschabten Butterspätzle mit Preiselbeer-Birne	23,80
Hirschbraten an Preiselbeersauce mit gebackenen Semmelknödel & Kohlsprossen	22,60

Hauptspeisen

ohne Wild

Lachsforellenfilet gegrillt an Basilikum-Risotto mit getrockneten Tomaten & Parmesanchip	24,60
Beiriedschnitte medium gebraten (200g) dazu hausgemachte Kartoffelwedges, Gemüse & Pfeffersauce	26,80
Rosa gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Kroketten und cremigem Kohlgemüse	20,80
Saltimbocca vom Huhn mit feinen Bandnudeln an leichter Paprikarahmsauce mit Pilzen & Gemüse	19,80
Grillteller mit 3 verschiedenen Fleischsorten, Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse & Knoblauch-Dip	18,80
Zenzi's Bratl Burger im Laugen-Burgerbrötchen mit zerrissenem Bratl, Cole Slaw, Pommes & Cocktail-Dip	16,80
 Veganer Burger mit veganem Bohnen-Burger Patty, veganem Cheddar, Guacamole, Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Pommes & Ketchup	16,20

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

Topfen-Nougatknödel mit Zwetschkenröster-Eis	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
Joghurt Waldbeerbecher Naturjoghurt, köstliches Joghurteis mit Zweierlei Sorbet, Schlagobers und Waldbeeren fein garniert	8,90
Nuss trifft Zwetschke Schokoladen- und Nusseis trifft leckeres Zwetschkenröster Sorbet mit Schlagobers und Haselnusskrokant fein garniert	8,60

Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis 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 Brettjause für 2 Personen inklusive Verdauungsschnapsel und Hausbrot	26,90
Koide Bratlbrot mit Kren	8,60
Wurstsalat Extrawurst, Käse, Zwiebel fein garniert	8,40
Toast Hawaii mit Salatgarnitur	8,20
Käsebrot oder Speckbrot	8,00
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	7,90
Krainer, Debreziner 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