

# 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

<b>Rind, Schwein &amp; Kalb</b>	Johannes Nagl, Schörfling Fleisch aus Österreich über Fa. Hütthaler, Schwanenstadt Fleisch von OÖ Bauern über Fa. Gourmetfein, Michaelnbach
<b>Kernöl</b>	Familie Wiesinger, Schwanenstadt
<b>Truthahn</b>	Hermine Wech, Glanegg
<b>Milch und Milchprodukte</b>	aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel (Gmundner Milch)
<b>Erdäpfel</b>	Familie Ranseder, Steinbach
<b>Gemüse und Obst</b>	Edthofer, Gmunden Der Wurzgarten, Aurach am Hongar
<b>Wild</b>	aus heimischer Jagd, u.a. von Franz Mittermayr, Gampern
<b>Fisch</b>	Fischerei Ecker, Seewalchen
<b>Most</b>	Fam. Möseneder, Geboltskirchen
<b>Heidelbeeren</b>	Lohninger's Heidelbeergarten, Steindorf
<b>Eier</b>	Fam. Lohninger, Steindorf (aus Bodenhaltung) Fam. Steinbichler, Moos (aus Freilandhaltung)

**Guten Appetit wünscht Ihnen  
Familie Hammerle & Mitarbeiter**

## Aperitifs ...

Aperol Sprizz	7 <sup>20</sup>	Lillet Wild Berry	7 <sup>60</sup>
Hugo	6 <sup>90</sup>	Sloe Gin   Zwetschke	10 <sup>60</sup>
Lillet Spritz Soda   Prosecco   Lillet	7 <sup>40</sup>	Crodino alkoholfrei	7 <sup>20</sup>

## Vorspeisen

**Beef Tatar** Butter | Kapern | Toastbrot kleine Portion 16<sup>80\*</sup> | große Portion 23<sup>80\*</sup>

**Hirschrücken-Carpaccio** Waldpilze | Parmesan | Baguette 15<sup>90\*</sup>

**Rote Bete Carpaccio** Feldsalat | überbackener Ziegenkäse 12<sup>80\*</sup>

### Aufstriche

gesalzene Butter	pro Portion	1 <sup>90*</sup>
Kürbiskernaufstrich	pro Portion	3 <sup>70*</sup>
Zenzi's Gedeck   3erlei Aufstriche	pro Person	4 <sup>30*</sup>

### Brot & Gebäck

**Gebäck** hell oder dunkel à 1<sup>80\*</sup>

**Schwarzbrot oder Baguette** à 0<sup>90\*</sup>

**Ofenfrisches Knoblauchbaguette** 5<sup>10\*</sup>

## Suppen

**Kürbis-Kokossuppe** Sahnehäubchen | Kürbiskerne Vegan möglich 6<sup>90\*</sup>

### **Zenzi's Rindssuppe**

Kaspress- oder Leberknödel | Wurzelgemüse 5<sup>90\*</sup>

Frittaten | Wurzelgemüse 5<sup>40\*</sup>



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

Vielen Dank für euer Verständnis!

Neujahr | Heilige Drei Könige | Ostermontag | Staatsfeiertag | Christi Himmelfahrt | Pfingstmontag | Fronleichnam | Mariä Himmelfahrt | Nationalfeiertag | Allerheiligen | Allerseelen | Mariä Empfängnis | 25. & 26. Dezember

# Zenzi's hausgemachte Pizza

<b>Pizza „Diavolo“</b> Salami   Knoblauch Pfefferoni   Tomaten   Käse   Oregano	13 <sup>90*</sup>
<b>Hauspizza</b> Speck   Schinken   Paprika Champignons   Tomaten   Käse   Oregano	13 <sup>90*</sup>
<b>Pizza „Italiano“</b> Tomaten   Käse   Oregano Oliven   Parmesan   Rucola wahlweise auch mit Prosciutto	13 <sup>90*</sup> +1 <sup>00*</sup>
<b>Zenzi's Gemüsepizza</b> Tomaten   Oregano   Käse saisonales Gemüse <i>mit veganem Käse möglich</i>	13 <sup>90*</sup>
<b>Pizza „Margherita“</b> Tomaten   Käse <i>mit veganem Käse möglich</i>	13 <sup>50*</sup>
<b>Alle ebenfalls als Riesenpizza erhältlich</b>	18 <sup>90*</sup>

## Für Burger-Liebhaber

(auch mit glutenfreiem Burger Bun möglich)

<b>Zenzi's Entenburger</b> zerrissene Ente   Rotkraut   Mayo   Granatapfel Pommes   Ketchup	19 <sup>50*</sup>
<b>Wagyu-Burger</b> 150g reines Wagyu-Patty Zwiebelmarmelade   Speck   Käse Tomate   Gurke   Pommes   Cocktail-Dip	19 <sup>50*</sup>



.. fragen Sie  
nach unserer  
Weinempfehlung!

## Allerlei vom Wild & Co.

<b>Hirschkalbsrückensteak</b> Zwetschken-Pilzsauce Kartoffel-Maroniknödel   Brokkolirose	34 <sup>80*</sup>
<b>Rehschnitzel</b> Kürbiskernpanade   Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren	23 <sup>50*</sup>
<b>Hirschragout</b> Pilze   Speck   Burgunderrahmsauce   Semmelknödel	22 <sup>50*</sup>

## Hauptspeisen

<b>Gedünsteter Zwiebelrostbraten</b> hausgemachte Butterspätzle   Speckbohnen	24 <sup>90*</sup>
<b>Duett vom Fisch</b> Lachsforellen-   Reinankenfilet Zitronen-Basilikumrisotto   Gemüse   Parmesanchip	25 <sup>80*</sup>
<b>Grillteller</b> Schwein   Rind   Pute Kräuterbutter   Pommes   Gemüse   Knoblauch-Dip	24 <sup>20*</sup>
<b>Saltimbocca vom Huhn</b> feine Bandnudeln Steinpilzcreme   getrocknete Tomaten Rucola   Parmesan	23 <sup>90*</sup>
<b>Kürbis-Gnocchi</b> <small>Vegan möglich</small> Schaffrischkäse   Kürbiskerne   Salbeiblätter	17 <sup>50*</sup>
<b>Putenfiletstreifen vom Grill</b> Blattsalat   Hausdressing	16 <sup>50*</sup>

**... Nicht aufgegessen?** Kein Problem!  
Wir packen den Rest gerne in eine umweltfreundliche Verpackung ein! + 0<sup>50\*</sup>

# Hausmannskost

<b>Bauern Cordon bleu</b> Hausruckschwein Speck   Zwiebel   Käse   Petersilienkartoffel   Preiselbeeren	20 <sup>20*</sup>
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> Semmelknödel   Kartoffel   Stöckelkraut   Krautsalat oder Sauerkraut	17 <sup>50*</sup>
<b>Tiroler Käsespätzle</b> hausgemachter Röstzwiebel   gemischter Salat	16 <sup>90*</sup>
<b>Knödel-Trio</b> Käse-   Tomaten-   Spinatknödel Lauch-Kräutersahnesauce   Bergkäseraspeln	16 <sup>50*</sup>

## Auf Vorbestellung

<b>Bratl in der Rein</b> Hausruckschwein   Schopf   Bauch   Ripperl Semmelknödel   Kartoffel   Stöckelkraut   Kraut-   Radisalat ab mind. 10 Personen	pro Person 17 <sup>50*</sup>
---	------------------------------

## Beilagen & Salate

Kleiner gemischter Salat	5 <sup>90*</sup>
Kleiner grüner Salat	5 <sup>20*</sup>
Zusätzliche Beilagen Knödel   Kartoffel   Pommes   Reis   Rösti   Risotto	á Portion 4 <sup>50*</sup>
Beilage Grillgemüse	4 <sup>80*</sup>
Portion Cocktail-Dip   Knoblauch-Dip   Sauce Tatar	1 <sup>40*</sup>
Pfeffersauce	3 <sup>90*</sup>
Kürbiskernöl	1 <sup>50*</sup>
... bei Umbestellung oder Bestellungen auf zwei Tellern behalten wir uns das Recht vor, einen Aufpreis zu verlangen.	+ 1 <sup>00*</sup>

### **.. 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  
3erlei Aufstrichen | Baguette & festlich gedecktem Tisch,  
zu berechnen.

# Zum Nachtisch

<b>Topfen-Nougatknödel</b>	Zwetschkenröster-Sorbet   Sahne   20 Min Vorfreude	10 <sup>90*</sup>
<b>Gebackene Apfelringe</b>	Vanilleeis   Schlagobers	10 <sup>90*</sup>
<b>Frische Eispalatschinke</b>	Vanilleeis   Schlagobers   Schokosauce   Mandeln	9 <sup>80*</sup>
<b>Frische Marmeladepalatschinke</b>	Marille oder Preiselbeer	7 <sup>40*</sup>
<b>Eisbecher „Apple Pie“</b>	Vanilleeis   Apfelmus   Schlagobers	8 <sup>90</sup>
<b>3 Kugeln gemischtes Bio-Eis</b>	Erdbeer   Vanille   Schokolade   Schlagobers	8 <sup>50*</sup>
<b>Kugel Bio-Eis</b>	Vanille   Schokolade   Erdbeer-Sorbet   Joghurt   Haselnuss   Mohn Stracciatella   Zwetschkenröster-Sorbet   Zitronen-Sorbet	2 <sup>50*</sup>



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

## Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥



<b>Lauwarmer Schokokuchen</b>	Glutenfrei Vanilleeis   Schlagobers   fein garniert	9 <sup>80*</sup>
<b>Zenzi's hausgemachter Strudel</b>	Vanilleeis oder Vanillesauce	7 <sup>50*</sup>

## **i** Unsere Öffnungszeiten

**zenz'n stub'n**

### Feiertags-Öffnungszeiten

24.12. Hl. Abend	geschlossen
25.12. Christtag	11:00 bis 17:00 Uhr
26.12. Stefanitag	11:00 bis 17:00 Uhr
27.-29.12.2024	geöffnet
30.12.2024	11:00 bis 23:00 Uhr
31.12.2024	11:00 bis 01:00 Uhr
01.-02.01.2025	geschlossen
03.01.-05.01.2025	geöffnet
06.01.2025	11:00 bis 20:00 Uhr
ab 07.01. bis 28.02.2025	Betriebsurlaub

# Zur Jause

<b>Wurstsalat</b> Extrawurst   Käse   Zwiebel   fein garniert	10 <sup>40*</sup>
<b>Koids Bratlbrot</b> Kren	10 <sup>20*</sup>
<b>Käsebro</b> t oder <b>Speckbro</b> t	9 <sup>80*</sup>
<b>Toast Hawaii</b> Salatgarnitur	9 <sup>80*</sup>
<b>Schinken-Käse-Toast</b> Salatgarnitur	8 <sup>90*</sup>
<b>Krainer, Debreziner</b> oder <b>Frankfurter</b> Senf   Kren   1 Stück Gebäck	7 <sup>50*</sup>
<b>extra Kernöl</b>	1 <sup>50*</sup>
<b>Ofenfrisches Gebäck</b>	á 1 <sup>80*</sup>
<b>Schwarzbrot</b>	á 0 <sup>90*</sup>
<b>Knoblauchbaguette</b>	5 <sup>10*</sup>

## **S**ie 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 Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtier