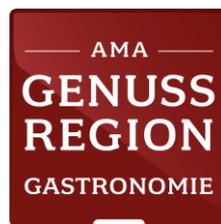


Lieber Gast

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	7 ²⁰	Lillet Wild Berry	7 ⁶⁰
Hugo	6 ⁹⁰	Sloe Gin Zwetschke	10 ⁶⁰
Lillet Spritz Soda Prosecco Lillet	7 ⁴⁰	Crodino alkoholfrei	7 ²⁰

Vorspeisen

Beef Tatar Butter | Kapern | Toastbrot kleine Portion 16^{80*} | große Portion 23^{80*}

Hirschrücken-Carpaccio Waldpilze | Parmesan | Baguette 15^{90*}

Rote Bete Carpaccio Feldsalat | überbackener Ziegenkäse 12^{80*}

Aufstriche

gesalzene Butter	pro Portion	1 ^{90*}
Kürbiskernaufstrich	pro Portion	3 ^{70*}
Zenzi's Gedeck 3erlei Aufstriche	pro Person	4 ^{30*}

Brot & Gebäck

Gebäck hell oder dunkel à 1^{80*}

Schwarzbrot oder Baguette à 0^{90*}

Ofenfrisches Knoblauchbaguette 5^{10*}

Suppen

Kürbis-Kokossuppe Sahnehäubchen | Kürbiskerne Vegan möglich 6^{90*}

Zenzi's Rindssuppe

Kaspress- oder Leberknödel | Wurzelgemüse 5^{90*}

Frittaten | Wurzelgemüse 5^{40*}



*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

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

Für Burger-Liebhaber

(auch mit glutenfreiem Burger Bun möglich)

Zenzi's Entenburger zerrissene Ente Rotkraut Mayo Granatapfel Pommes Ketchup	19 ^{50*}
Wagyu-Burger 150g reines Wagyu-Patty Zwiebelmarmelade Speck Käse Tomate Gurke Pommes Cocktail-Dip	19 ^{50*}



.. fragen Sie
nach unserer
Weinempfehlung!

Allerlei vom Wild & Co.

Hirschkalbsrückensteak Zwetschken-Pilzsauce Kartoffel-Maroniknödel Brokkolirose	34 ^{80*}
Rehschnitzel Kürbiskernpanade Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	23 ^{50*}
Hirschragout Pilze Speck Burgunderrahmsauce Semmelknödel	22 ^{50*}

Hauptspeisen

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

... Nicht aufgegessen? Kein Problem!
Wir packen den Rest gerne in eine umweltfreundliche Verpackung ein! + 0^{50*}

Hausmannskost

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

Auf Vorbestellung

Brat in der Rein Hausruckschwein Schopf Bauch Ripperl Semmelknödel Kartoffel Stöckelkraut Kraut- Radisalat ab mind. 10 Personen	pro Person 17 ^{50*}
--	------------------------------

Beilagen & Salate

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

.. 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

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



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

Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥



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

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

Wurstsalat Extrawurst Käse Zwiebel fein garniert	10 ^{40*}
Koids Bratlbrot Kren	10 ^{20*}
Käsebro t oder Speckbro t	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 Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtier