

Herzlich Willkommen

zu den Wildwochen vom
12.10. bis 03.11.2024



Martinigansl
von 08.11. bis 10.11.2024

Zum Mitnehmen

Vorspeisen & Suppen

Beef Tatar Butter Kapern Toastbrot	Vorspeise 16 ⁸⁰ Hauptspeise 23 ⁸⁰ *
Rote Bete Carpaccio Feldsalat überbackener Ziegenkäse	12 ⁸⁰ *
Wildrahmsuppe Preiselbeer Croutons	6 ⁹⁰ *
Kürbis-Kokossuppe Chiliflocken Vegan möglich	6 ⁹⁰ *
Zenzi's Rindssuppe Wildleberknödel Wurzelgemüse	6 ⁵⁰ *
Kaspressknödel Wurzelgemüse	5 ⁹⁰ *
Frittaten Wurzelgemüse	5 ⁴⁰ *

Kleine Gerichte

mit & ohne Wild

Hausgemachte Wildlasagne Reh & Hirsch Wildrahmsauce Preiselbeeren	15 ⁶⁰ *
Zanderfilet Sesamkruste Blattsalat Hausdressing	21 ⁴⁰ *
Putenfiletstreifen vom Grill Blattsalat Hausdressing	16 ⁵⁰ *
Gerne erhalten Sie auf Wunsch auch ein ofenfrisches Knoblauchbaguette	5 ¹⁰ *



*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

Für Burger-Liebhaber

(auch mit glutenfreiem Burger Bun möglich)

Zenzi`s Entenburger

zerrissene Ente | Rotkraut | Granatapfel
Pommes | Ketchup

19^{50*}

Wild-Burger

Wild Patty | Preiselbeer | Speck | Birne | Camembert
Wild-Mayo | Pommes

18^{90*}

Nur für unsere Kleinen

Bambi Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes

11^{60*}

Oktopus Grillwürstl | Pommes

10^{80*}

Hercules Knödel | Wildsauce

6^{50*}

Portion Pommes Ketchup

6^{50*}

Hauptspeisen

allerlei vom Wild

Barbarie-Entenbrust

Orangensauce | Kroketten | Burgunderrotkraut

24^{80*}

Rehrahmgeschnetzeltes

heimisches Reh | handgeschabte Butterspätzle | Preiselbeer-Birne

23^{80*}

Rehschnitzel

Kürbiskernpanade | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

23^{50*}

Hirschbraten

Rotweinsauce | gebackene Semmelknödel | Kohlsprossen | Preiselbeeren

23^{50*}

Saltimbocca vom Wildschwein

Gemüwestreifen | Rahmsauce | Polenta

23^{40*}

Hirschragout

Pilze | Speck | Burgunderrahmsauce | Semmelknödel

22^{50*}

Hauptspeisen

ohne Wild

Gedämpfter Teriyaki-Lachs Kürbis-Risotto Brokkolirose Parmesanchip	25 ^{80*}
Grillteller Rind Schwein Pute Kräuterbutter Pommes Grillgemüse Knoblauch-Dip	24 ^{20*}
Bauern Cordon bleu Hausruckschwein Speck Zwiebel Käse Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	20 ^{20*}
Kürbis-Gnocchi <small>Vegan möglich</small> Schaffrischkäse Kürbiskerne Salbeiblätter	17 ^{50*}
Tiroler Käsespätzle hausgemachte Röstzwiebeln gemischter Salat	16 ^{90*}
Knödel-Trio Käse Spinat Tomate Lauch-Kräutersahnesauce	16 ^{50*}
... Nicht aufgegessen? Kein Problem! Wir packen den Rest gerne ein!	+ 0 ⁵⁰

Beilagen & Salate

Apfel-Rotkraut	4 ^{50*}
Kleiner gemischter Salat	5 ^{90*}
Kleiner grüner Salat	5 ^{20*}
Zusätzliche Beilagen Knödel Kartoffel Pommes Butterspätzle	á Portion 4 ^{50*}
Beilage Grillgemüse	4 ^{80*}
Portion Cocktailsauce Knoblauch-Dip	1 ^{20*}
Extra Kernöl	1 ^{50*}
... bei Umbestellung oder Bestellungen auf zwei Teller behalten wir uns das Recht vor einen Aufpreis zu verlangen.	+ 1 ^{00*}

Zum Nachtisch

Zenzi's hausgemachte Kuchenspezialitäten ♥

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



Guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Hammerle & das gesamte Zenz'n Stub'n Team