

Herzlich Willkommen

zu den Wildwochen vom
12.10. bis 03.11.2024



Martinigansl
von 08.11. bis 10.11.2024

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	Vorspeise 16 ⁸⁰ Hauptspeise 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 ^{50*}
Zenzi's Gedeck 3erlei Aufstriche	pro Person 4 ^{30*}

Brot & Gebäck

Gebäck hell dunkel	á 1 ^{80*}
Schwarzbrot oder Baguette	á 0 ^{90*}
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	4 ^{80*}

Suppen

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*}



*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

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*}

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*}

... fragen Sie nach unseren



Hauptspeisen

allerlei vom Wild

Wilderer Geheimnis für 2 Personen lassen Sie sich überraschen	68 ^{90*}
Rehmedaillons heimisches Reh Cassissauce Serviettenknödel Rotkraut Preiselbeeren	38 ^{90*}
Hirschkalbsrückensteak Zwetschken-Pilzsauce Kartoffel-Maroniknödel Brokkolirose	34 ^{80*}
Wild-Hasenrückenfilet Rosmarinjus Schupfnudeln Speckbohnen	29 ^{80*}
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*}



Lieber Gast, bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass trotz fachmännischem Zerlegen und genauer Kontrolle – vor allem im Hasenrückenfilet - mit vereinzelt Schrotkugeln im Fleisch gerechnet werden muss.

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*}

.. 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-Eis Sahne 20 Min Vorfreude	10 ^{90*}
Gebackene Apfelerl Vanilleeis Sahne Zimtzucker	10 ^{90*}
Frische Eispalatschinke Vanilleeis Sahne Schokosauce Mandeln	9 ^{80*}
Frische Marmeladepalatschinke Marille oder Preiselbeer	7 ^{40*}
„Germknödel“ Eisbecher Mohn Zwetschenröster-Sorbet Vanilleeis Sahne kein (!) Germknödel dabei 😊	8 ^{90*}
3 Kugeln gemischtes Bio-Eis Erdbeer Vanille Schokolade Sahne	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*}

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 11⁰⁰ - 23⁰⁰
Sonntag 11⁰⁰ - 22⁰⁰ (19:00 Uhr letzte Reservierung)
Warme Küche 11⁰⁰-21⁰⁰

Montag & Dienstag Ruhetag
Feiertags geöffnet!

Zur Jause

Wurstsalat Extrawurst Käse Zwiebel Ei	10 ^{40*}
Käsebrot oder Speckbrot	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.

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



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