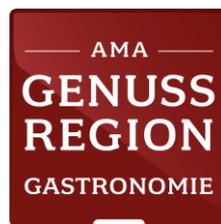


Lieber Gast

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 Himbeer	10 ⁶⁰
Lillet Spritz Soda Prosecco Lillet	7 ⁴⁰	Crodino alkoholfrei	5 ⁸⁰

Vorspeisen

Beef Tatar Butter | Kapern | Toastbrot Vorspeise 16^{80*} | Hauptspeise 23^{80*}

Carpaccio vom Rind Oliven | Kapern | Parmesan | Baguette 15^{90*}

Burrata Basilikum | Tomate | Balsamico | Baguette 13^{90*}

Vorspeisensalat klein | groß
bunter Feldsalat | Hausdressing 5^{90*} | 9^{90*}

mit Weyregger Schaffrischkäse | Rhabarber-Chutney +7^{50*}

mit gebackenem Tempura-Karfiol | Chili Mayo **Vegan möglich** +7^{00*}

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 á 1^{80*}

Schwarzbrot oder Baguette á 0^{90*}

Ofenfrisches Knoblauchbaguette 5^{10*}

Suppen

Süßkartoffel-Kokossuppe Sahnehäubchen | Eierschwammerl **Vegan möglich** 6^{90*}

Zenzi's Rindssuppe

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

Frittaten | Wurzelgemüse 5^{40*}



*An **Feiertagen** gilt ein genereller Zuschlag von 10% auf die Gesamtrechnung – dieser wird für die Mehrkosten (Mitarbeiter etc.), die an diesem Tag entstehen, herangezogen!

Vielen Dank für euer Verständnis!

Leicht & Lecker

Schlemmersalat

Blattsalat | Hausdressing
geröstete Eierschwammerl | Bratkartoffeln | Speck 17^{50*}

Putenfiletstreifen vom Grill

Blattsalat | Hausdressing 16^{50*}

Backhendlsalat österreichisches Landhendl

Kartoffel-Vogelersalat | Kürbiskernöl | Zitrone 18^{70*}

Zanderfilet Sesampanade

bunter Blattsalat | Hausdressing | Sauce Tatar 21^{40*}

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 „Caprese“ Tomaten | Burrata | Oregano

Rucola | Balsamico
wahlweise auch mit Prosciutto 13^{90*}
+1^{00*}

Zenzi's Gemüsepizza Tomaten | Oregano | Käse

saisonales Gemüse mit veganem Käse möglich 13^{90*}

Pizza „Margherita“ Tomaten | Käse mit veganem Käse möglich

13^{50*}

Alle ebenfalls als Riesenpizza erhältlich

18^{90*}



Hauptspeisen

Filetsteak vom Rind 200g hausgemachte Kartoffelwedges Grillgemüse Pfeffersauce	36 ^{80*}
Gedünsteter Zwiebelrostbraten Kartoffelgratin Speckbohnen	24 ^{90*}
Forelle im Ganzen Petersilienkartoffeln zerlassene Butter grüner Salat	27 ^{40*}
Gedämpfter Teriyaki-Lachs Basilikum-Risotto Brokkolirose Karotten Parmesanchip	25 ^{80*}
Grillteller Schwein Rind Pute Kräuterbutter Pommes Gemüse Knoblauch-Dip	24 ^{20*}
Heimische Maishendlbrust feine Bandnudeln leichte Knoblauch-Chilisauce getrocknete Tomaten Rucola Parmesan	23 ^{90*}
Feuriges Zenz'n Pfandl vom Schwein Paprika Pfefferoni Champignon Zwiebel pikante Paprikasauce Rösti	18 ^{90*}

Für Burger-Liebhaber

(auch mit glutenfreiem Burger Bun möglich)

Wagyu-Burger 150g reines Wagyu-Patty Zwiebelmarmelade Speck Käse Tomate Gurke Pommes Cocktail-Dip		19 ^{50*}
Zenzi's Bratlbürger Laugen-Burgerbrötchen zerrissenes Bratl Cole Slaw Pommes Cocktailsauce		17 ^{90*}
Veganer Burger Kartoffel Bun Bohnen Patty V veganer Cheddar Avocado Mayo Tomate Röstzwiebel Pommes Ketchup		17 ^{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*}
Eierschwammerl Rahmsauce Semmelknödel	19 ^{60*}
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 Käseraspeln	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 Cocktailsauce 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

Gebackene Apfelringe Vanilleeis Schlagobers	10 ^{90*}
Hausgemachte Topfennockerl Mohnreis Himbeerspiegel Schlagobers	10 ^{80*}
Frische Eispalatschinke Vanilleeis Schlagobers Schokosauce Mandeln	9 ^{80*}
Frische Marmeladepalatschinke Marille oder Preiselbeer	7 ^{40*}
3 Kugeln gemischtes Bio-Eis Erdbeer Vanille Schokolade Schlagobers	8 ^{50*}
Kugel Bio-Eis Vanille Schokolade Erdbeer-Sorbet Joghurt Haselnuss Mohn Stracciatella Himbeer-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 Himbeersorbet Schlagobers fein garniert	9 ^{80*}
Zenzi's hausgemachter Strudel Vanilleeis oder Vanillesauce	7 ^{50*}

.. dazu ein Glas
Tawny Port?
EURO 4,00

i Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 11⁰⁰ - 23⁰⁰

Sonntag 10⁰⁰ - 22⁰⁰

Warme Küche 11⁰⁰-21⁰⁰

Montag Ruhetag

Feiertags geöffnet!

September bis Juni: Montag & Dienstag Ruhetag

Zur Jause

Wurstsalat Extrawurst Käse Zwiebel fein garniert	10 ^{40*}
Essigwurst Salatgarnitur 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