

Empfehlung aus
der Küche!



Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

EIERSCHWAMMERL

Eierschwammerlcremesuppe ^{Gluten, Milch}
mit Croutons ^{Gluten}

* * *

Eierschwammerlgulasch ^{Gluten, Milch, Ei}
mit Semmelknödel ^{Gluten, Milch, Ei}

Geröstete Eierschwammerl ^{Gluten, Ei, Sulfite}
mit Ei und grünem Salat ^{Sulfite}

Marinierte Eierschwammerl ^{Sulfite}
auf Vogersalat ^{Sulfite} mit Speckkrusten

Gebratene Scheibe von der Beiried
auf Eierschwammerl-Zucchini Ragout

**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

Das Zellerei-Team

**Mo, Do, Fr, Sa ab 10 Uhr
Sonntag ab 8.30 Uhr
für Sie geöffnet,
Di - Mi Ruhetag**

**Warme Küche:
11.30 - 13.30 Uhr und
18.00 - 21.00 Uhr**

* * *

Hofmark 20
4755 Zell an der Pram
Tel. 0681 / 81 52 43 04
info@zellerei.at
www.zellerei.at

Inklusivpreise

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Wie unser Motto „Essen . Trinken . Gastlichkeit“ schon zeigt was uns am Herzen liegt, verwöhnen wir Sie mit typisch Innviertler Kost, bereichert mit kulinarischen Variationen aus dem Burgenland und saisonale Schmankerln. Dazu reichen wir Weine aus Österreich und die beliebten zapffrischen Biere von der Brauerei Baumgartner.

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf unsere hausgemachten Torten, Kuchen und unterschiedlichen Mehlspeisen. Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst von diesen „süßen Sinnesfreuden“!

Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundherum
WOHLFÜHLEN!

Das Zellerei-Team

Spezialitäten – SONNTAG:

Jeden Sonntag gibt's ein saftiges

Bratl in der Rein Milch, Gluten, Ei

mit Stöckelkraut, Semmelknödel und Erdäpfel

Jeden ersten Sonntag im Monat ab 11.30 Uhr laden wir zu einem reichhaltigen

Mittagsbuffet

Zu Allergenen im aktuellen Angebot fragen Sie bitte unser Personal.

Jeden letzten Sonntag im Monat servieren wir von 08.30 bis ca. 11.30 Uhr ein reichhaltiges

Schlemmerfrühstück

(inkl. 1 Heißgetränk)

Zu Allergenen im aktuellen Angebot fragen Sie bitte unser Personal.

Bei uns
ist immer
was los!

Vorspeisen, Kleinigkeiten - oder für zwischendurch!

* * *

Feiner Vogerlsalat ^{Senf, Ei, Sulfite}
mit knusprigen Erdäpfeln,
Speckmarinade ^{Senf, Sulfite} und Ei
klein oder groß

Frisch geselechtes Forellenfilet ^{Fisch, Senf, Sulfite}
mit Erdäpfel-Radieschensalat ^{Sulfite}

Blattsalatvariation mit Thunfisch ^{Fisch, Senf, Ei}
Feiner Thunfisch auf Blattsalat garniert mit
Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebel, Ei und
hausgemachtem Dressing



Dazu
BROT & GEBÄCK

* * *

* * *

Ofenfrische Bierbrezn ^{Gluten} & **Erdäpfelkas** ^{Milch}

Saures Rindfleisch ^{Sellerie, Senf, Sulfite}
mit Käferbohnsensalat & Kernöl, 1 Gebäck ^{Gluten}

Saure Wurst ^{Senf, Sulfite}
mit Mostessig Zwiebel & Paprika, 1 Gebäck ^{Gluten}

Frankfurter / Debreziner ^{Senf, Sulfite}
mit Senf & Kren und 1 Gebäck ^{Gluten}
mit Gulaschsaft und 1 Gebäck ^{Gluten}

Beilagensalat ^{Senf, Sulfite}
Salate nach Saison
mit hausgemachtem Dressing

*Zeit
für a guate
Jaus'n!*

Supp'n

- schöpferweise Genuss!

* * *

Kräftige Rindsuppe ^{Sellerie}

mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Grießnockerl ^{Ei, Gluten, Soja, Milch},

Frittaten ^{Ei, Gluten, Milch} oder

Leberknödel ^{Ei, Gluten, Milch}

Karotten-Ingwersuppe ^{Milch}

mit Sahnehäubchen ^{Milch}

G'sund & guat - ohne Fleisch oder Fisch?

* * *

Gebackene Grünkernknödel ^{Ei, Gluten, Milch}

mit Blattspinat, Paprika und

Rahmsoße ^{Milch}

Forelle „Müllerin“ ^{Fisch, Gluten, Milch}

mit Kräuter-Zitronenbutter ^{Milch} und

Petersilerdäpfel

Penne Arrabiata ^{Ei, Gluten, Sellerie, Milch}

Penne Nudeln ^{Ei, Gluten} in mild-scharfer Tomatensauce ^{Sellerie}

mit Käsespänen ^{Milch}

Inklusivpreise

GENIESSEN SIE
UNSEREN
GASTGARTEN
unter
wunderschönen
Kastanienbäumen!

Sobald uns
die ersten
Sonnenstrahlen
wärmen, wird er
geöffnet!

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit



*unsere
Wirtshaus
Klassiker!*

Reservieren Sie
einen Tisch

Tel. 0681
81 52 43 04

* * *

Hauptspeisen

- beliebt & gern gegessen!

* * *

Wiener Schnitzel vom Schwein Ei, Gluten, Milch, Sulfite
wahlweise mit Pommes und Ketchup Sulfite oder
Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

Steirisches Backhendl Ei, Gluten, Sulfite
mit Erdäpfel-Vogersalat Sulfite

Innviertler Knödel Gluten
6 Knödel auf Sauerkraut garniert
mit knusprigem Schwartl und Bratlsaft

UNSER GUSTOSTÜCKERL

.....
„Zellerei Steak“ Senf 250g
Schweinsrückensteak mit Speck, Zwiebel,
Champignons & Braterdäpfel
.....

Feuriges Rindsgulasch Gluten, Milch, Sellerie
mit frischem Paprika, gebratenen Hauswürstl
und Salzerdäpfel

Süße Verführungen

* * *

Der saisonale Eisbecher ^{Gluten, Milch}
mit saisonalen Früchten

Eispalatschinken ^{Ei, Gluten, Milch}
garniert mit dunkler Schokosauce, Schlagobers ^{Milch}
und saisonalen Früchten

„Mohr im Hemd“ ^{Ei, Milch, Nüsse}
mit Vanilleeis ^{Milch}, Rum & Weichseln

Mehlspeis des Tages

fragen Sie unsere Mitarbeiter,
was es heute Besonderes gibt

**SÜSSE
SINNESFREUDEN**
für's Auge und
die Seele,
speziell aber für
den Gaumen!

Eine große
Auswahl an
hausgemachten
Torten und Kuchen
gibt's täglich
mit Liebe zubereitet frisch
aus
unserer
Mehlspeisküche!

**PROBIEREN SIE
SELBST**
- sie sind eine
Sünde wert!

*Nehmen Sie sich auch Zeit für
ein köstliches Eis Erlebnis!*



FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE!

Getränke,
Erfrischungen und
mehr...

Unsere Biere^{Gluten} - frisch gezapft

...vom Fass 0,2 l 0,3 l 0,5 l



Baumgartner Märzen
Zwickel naturtrüb

Gartenradler
Saurer Radler

...aus der Flasche

Wolferstetter Weizen (hell oder dunkel)
Wolferstetter Weizen alkoholfrei
Rieder Weiße
Schloßgold alkoholfrei
Baunti oder Baunti Lemon

Most & Wein^{Sulfite} - erfrischend & guat!

Bio-Most - pur oder gespritzt 0,25l 0,5 l
Most von Max Meingassner (vgl. Berndlbauer), Zell/Pram

Grüner Veltliner 1/8l
Zweigelt 1/8l

Spritzer weiß 1/4l 1/2l
Spritzer rot 1/4l
Kaisermischung 1/4l
Sommerspritzer 1/4l 1/2l
vom Weingut Hagn, Weinviertel

UNSERE FLASCHENWEINE FINDEN SIE
IN UNSERER WEINKARTE AM ENDE DER KARTE!

INKLUSIVPREISE

Heiße Getränke

* * *

KAFFEE ^{Milch}

Verlängerter
Melange
Kleiner Brauner
Großer Brauner
Cappuccino
Espresso
Latte Macchiato
Milch- oder Häferlkaffee



SCHENKEN
SIE GENUSSVOLLE
STUNDEN mit
unseren
GUTSCHEINEN!

Erhältlich bei unseren
Mitarbeitern in
beliebiger Höhe!

* * *

Immer eine nette
Geschenksidee!

HEISSE SCHOKOLADE ^{Milch}

Heiße Schokolade
...mit Schlag

TEE

Kanne Tee - verschiedene Sorten
... mit 2 cl Rum €

Fragen Sie unser Personal für das Körbchen mit den
besten Mischungen zum Selberwählen!

Die feinen handerlesenen Kräutertees stammen von
Kräuterland, Dr. Romana Seunig, Ebenthal, Kärnten

Alkoholfrei

0,3 l

0,5 l

Römerquelle prickelnd, still

Soda Zitrone

Coca Cola, Fanta, Almdulder (Flasche)

Spezi (Flasche)

Fruchtsäfte

Apfelsaft von Fam. Gattermaier, Zell/Pram,
Pfirsich, Marille, Johannisbeere, Multivitamin
vom Fam. Trummer, Stegersbach

pur

mit Soda gespritzt

mit Wasser gespritzt

Orangensaft gespritzt

UNSERE JUGENDGETRÄNKE

Hausgemachte Sirupsäfte mit Beeren aus dem
eigenen Garten

0,3 l

0,5 l

SORTEN:

Holunderblüte, Brombeere, Himbeere, Zitronenmelisse

gespritzt

mit Wasser



Die besten
Früchte sind, so
sagt man,
die „Flüssigen“

- auf Ihr Wohl!

Hochprozentiges - zum D'rüberstreun

SCHNÄPSE von Fam. Söberl, Altschwendt

Apfel, Zwetschke, Marille, Birne, Obstler 2 cl

LIKÖRE (hausgemacht)

Himbeere, Brombeere, Weichsel, Süßkirsche,

Marille und viele weitere Sorten 2 cl

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Prickelndes Vergnügen!

Prosecco trocken ^{Sulfite} 0,75l

*ausgewogen und harmonisch,
würzig-frische Fruchtaromen,
sehr stilvoll*

Henkel Sekt ^{Sulfite} 0,75l

*frisch, harmonisch ausgewogener
Geschmack*

Langmann Muskatellersekt ^{Sulfite}

0,75l

*elegant, frisch duftende Nase mit
feiner muskatiger traubiger Note*

Schlumberger Gold ^{Sulfite} 0,75l

*duftig, spritzig und jederzeit
eine Versuchung wert*

FEIERN SIE
DIE FESTE,
WIE SIE FALLEN!

Geburtstag,
Taufe, Hochzeit
oder ein
Firmenfest...

* * *

In der Zellerei
finden Sie genau das
richtige Ambiente
zum Feiern &
Genießen!



Unsere Flaschenweine^{Sulfite}

- auch glasweise zum Genießen!

1/8l

0,75 Flasche

Welschriesling 2014

Klassische Apfelnoten, leicht und trinkfreudig, würzig-pikant, mit festem Biss im Abgang; 11,5% vol.
Weingut Assigal, Götterberg, Leibnitz, Stmk.

Sauvignon Blanc 2014

Klare würzige Nase, Fruchtaromatik erinnert an Johannisbeere; komplex, dicht, reif und saftig; zupackendes Finale; 12,5% vol.
Weingut Assigal, Götterberg, Leibnitz, Stmk.

Chardonnay Selection 2014

Intensives Aromaspiel, vielschichtig und strukturiert; gute Balance mit schöner Fruchtsäure im Abgang; 12,0% vol.
Weingut Hagn, Mailberg, Wienviertel.

* * *



Blaifränkisch Classic

Weingut Weber, Lutzmannsburg, Bgld.

Blaifränkisch, Sonnberg 2007

in Edelkastanie gereift,
Weingut Weber, Lutzmannsburg, Bgld.

Blauer Zweigelt

Weingut Laurer, Deinzendorf, Weinviertel

* * *

Uhudler Ripadella 2013 trocken

Fam. Hirschmann, Neudauberg, Bgld.

Uhudler Unikat rose 2013 halbtrocken

Fam. Hirschmann, Neudauberg, Bgld.

*Wer keinen Wein trinkt,
dem entgeht
viel Genuss.
Wer aber den
falschen Wein trinkt,
verdirbt sich
und anderen
den Genuss.*

Joachim Ringelnatz

Fragen Sie uns!
Wir beraten Sie gerne
bei der Auswahl
Ihres Weines.

INKLUSIVPREISE

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Feiern Sie Ihr Fest bei uns!

* * *

In unserer Zellerie
finden Sie genau das richtige
Ambiente zum Feiern & Genießen,
vom Geburtstagsfest im kleinen Kreis
bis zu großen Festen.

Unser Café eignet sich auch für Seminare
oder Vorträge.

Gaststube	... 40 Pers.
Salettl	... 35 Pers.
Café	... 50 Pers.
Platzl (Veranda)	... 15 Pers.
Gastgarten	..110 Pers.

* * *

Wir beraten Sie gerne bei der
Ausrichtung Ihres Festes!

RUFEN SIE UNS AN

Tel. 0681 / 81524304

Gerald Lojer & das Zellerie-Team

Zellerie

Essen . Trinken . Gastlichkeit



Hofmark 20, 4755 Zell an der Pram
Tel. 0681 / 81 52 43 04, info@zellerei.at
www.zellerei.at

.....