

Empfehlung aus  
der Küche!



Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

## Steaks

\* \* \*

### Entrecote

Steak vom Rostbraten

### Saftiges T-Bone Steak (400g)

### Zartes Rinderfilet Steak

Folgende Beilagen sind bei jedem Steak dabei:

### Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Knackiges Grillgemüse

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

Wählen Sie dazu eine der folgenden Soßen:

**Whiskeysoße** oder

**Pfeffersoße** oder

**Kräuterbutter**

\* \* \*

### Halbgebackener Schokoladekuchen mit Vanillesoße und Weichselragout

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***

mit Stöckelkraut, Semmelknödel und Erdäpfel

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

### ***Mittagsbuffet***

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

### ***Schlemmerfrühstück***

(inkl. 1 Heißgetränk)

Bei uns  
ist immer  
was los!

# Vorspeisen, Kleinigkeiten - oder für zwischendurch!

\* \* \*

## **Feiner Vogerlsalat**

mit knusprigen Erdäpfeln,  
Speckmarinade und Ei  
klein oder groß

## **Frisch geselchtes Forellenfilet**

mit Erdäpfel-Radieschensalat



Dazu  
**BROT & GEBÄCK**

\* \* \*

---

## **Blattsalatvariation mit Thunfisch**

Feiner Thunfisch auf Blattsalat garniert mit  
Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebel, Ei und  
hausgemachtem Dressing

---

\* \* \*

## **Ofenfrische Bierbrezn & Erdäpfelkas**

### **Saures Rindfleisch**

mit Käferbohnsensalat & Kernöl, 1 Gebäck

**Saure Wurst** mit Mostessig  
Zwiebel & Paprika, 1 Gebäck

**Frankfurter / Debreziner**  
mit Senf & Kren und 1 Gebäck  
mit Gulaschsaft und 1 Gebäck

*Zeit  
für a guate  
Jaus'n!*

## **Beilagensalat**

## Supp'n

- *schöpferweise Genuss!*

\* \* \*

### **Kräftige Rindsuppe**

mit Wurzelgemüse  
wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten  
oder Leberknödel

### **Karotten-Ingwersuppe**

mit Sahnehäubchen

## G'sund & guat - *ohne Fleisch* oder Fisch?

\* \* \*

### **Gebackene Grünkernknöderl**

mit Blattspinat, Paprika und  
Rahmsöße

### **Forelle „Müllerin“**

mit Kräuter-Zitronenbutter und  
Petersilerdäpfeln

### **Penne Arrabiata**

Penne Nudeln in mild-scharfer Tomatensauce  
mit Käsespänen

GENIESSEN SIE  
UNSEREN  
GASTGARTEN  
unter  
wunderschönen  
Kastanienbäumen!

Sobald uns  
die ersten  
Sonnenstrahlen  
wärmen, wird er  
geöffnet!

Inklusivpreise

# 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  
wahlweise mit Pommes oder  
Petersilerdäpfel

**Steirisches Backhendl**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

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

### UNSER GUSTOSTÜCKERL

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

**Feuriges Rindsgulasch**  
mit frischem Paprika, gebratenen Hauswürstl  
und Salzerdäpfel

## Süße Verführungen

\* \* \*

**Der saisonale Eisbecher**  
mit saisonalen Früchten

**Eispalatschinken**  
garniert mit dunkler Schokosauce, Schlagobers  
und saisonalen Früchten

**„Mohr im Hemd“**  
mit Vanilleeis, 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 Eisenerlebnis!*



FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE!

Getränke,  
Erfrischungen und  
mehr...

## Unsere Biere - 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 - erfrischend & guat!

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

Grüner Veltliner 1/8 l  
Zweigelt 1/8 l

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

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

INKLUSIVPREISE

## Heiße Getränke

\* \* \*

### **KAFFEE**

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**

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** 0,75l  
*ausgewogen und harmonisch,  
würzig-frische Fruchtaromen,  
sehr stilvoll*

**Henkel Sekt** 0,75l  
*frisch, harmonisch ausgewogener  
Geschmack*

**Langmann Muskatellersekt**  
0,75l

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

**Schlumberger Gold** 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

- auch *glasweise* zum Genießen!

1/8l

0,75 Flasche

## Welschriesling

klassische Apfelnoten, leicht und trinkfreudig,  
würzig-pikant, mit festem Biss im Abgang  
Weingut Assigal, Götterberg, Leibnitz, Stmk.

## Morillon

reifer Duft nach Brotgewürzen, brillante Noblesse,  
fruchtsüß nach Melone, langes Finale mit Potenzial  
Weingut Assigal, Götterberg, Leibnitz, Stmk.

## Sauvignon Blanc

Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis Noten mit Anklängen von roten  
Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend und dicht, eleganter  
Nachhall mit ausgeprägter Fruchtpräsenz  
Weingut Hagn, Mailberg, Wienviertel.

\* \* \*

## Cuvée „Komptur“ PN/ME

Weingut Hagn, Mailberg im Weinviertel

## 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

## 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	..100 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

