

Empfehlung aus
der Küche!



Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

WILDGERICHTE

A bsunders cremige Stoapilzschaumsuppn
mit kloane Brothips ^{Milch, Gluten, Ei} drübergstrat

* * *

A g'schmackigs Ragout vom Hirschkalb
mit Butterspätzle ^{Milch, Gluten, Ei} und an Apfelblaukraut ^{Sulfite}

A g'schmorta Rehbrotn
serviert mit Serviettenknedl ^{Milch, Gluten, Ei}
und an Blaukraut ^{Sulfite}

**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

Das Zellerei-Team

A g'füllte ^{Milch, Gluten, Ei} **hoibe Ant'n**
mit a g'schmackigen Soß und an Apfelblaukraut ^{Sulfite}

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

A knsuprigs Stück Gansl
mit Knedln ^{Milch, Gluten, Ei} und an
woarma Speckkrautsalod ^{Sulfite}

A brotana Hirschruckn
auf Erdäpfl-Kürbispüree und
a Chilli-Schokosoß

* * *

A Zwetschgn-Pofesn ^{Milch, Gluten, Ei}
mit an traumhaften Cantuccini Eis ^{Nüsse, Gluten, Ei}

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 Milch, Gluten, Ei 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 Erdäpfelsticks,
Speckmarinade ^{Senf, Sulfite} und Ei
klein oder groß

.....

Blattsalatvariation ^{Senf, Ei, Sulfite}
Blattsalate garniert mit Schinken, Käse, Ei und
hausgemachtem Dressing ^{Senf, Sulfite}

.....

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



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}

*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

Spinat - Ricotta- Tortellini ^{Ei, Gluten, Milch}

Tortellini ^{Ei, Gluten} in leichter Gorgonzolasauce ^{Milch}

mit Parmesanspänen ^{Milch}

GENIESSEN SIE
UNSEREN
GASTGARTEN

unter
wunderschönen
Kastanienbäumen!

Sobald uns
die ersten
Sonnenstrahlen
wärmen, wird er
geöffnet!

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Hauptspeisen

- beliebt & gern gegessen!

* * *



unsere
Wirtshaus
Klassiker!

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-Vogerlsalat ^{Sulfite}

Innviertler Knödel ^{Gluten}
6 Knödel auf Sauerkraut ^{Sulfite} garniert
mit knusprigen Schwartln und Bratlsaft

Bauerntoast ^{Ei, Gluten, Milch, Sulfite}
Zwei saftige Scheiben vom Schweinerücken mit Speck,
Zwiebeln und Spiegelei, dazu Cocktailsoße ^{Ei, Milch, Sulfite} serviert
mit Salatvariation ^{Sulfite} und Kartoffelweges

UNSER GUSTOSTÜCKERL

„Zellerei Steak“ ^{Senf} 250g
Schweinsrückensteak mit Speck, Zwiebel,
Champignons & Braterdäpfel

G'sottener Tafelspitz ^{Gluten, Ei, Milch}
mit Semmelkren ^{Gluten, Ei, Milch} und Erdäpfelschmarrn

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

Gerne bereiten wir **für unsere kleinen Gäste** auch
entsprechende Größen von den Speisen!

Reservieren Sie
einen Tisch

Tel. 0681
81 52 43 04

* * *

Süße Verführungen

* * *

Eispalatschinke 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
Baumgartner Weizen
Baumgartner Zwickel naturtrüb
Radler
Saurer Radler

...aus der Flasche

Rieder Weizen (hell oder dunkel)
Baumgartner Weizen alkoholfrei
Baumgartner Zwickel dunkel
Schloßgold alkoholfrei

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

Bio-Most - pur oder gespritzt 0,25 l 0,5 l
Most von Max Meingassner (vlg. 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
Schankweine 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 und ohne Schlag

TEE

Kanne Tee - verschiedene Sorten
Kanne Tee mit 2 cl Rum

Wir servieren zur Kanne Tee ein Körbchen
mit den besten Tees zum Selberwählen!

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

*Probieren Sie die einzigartige Qualität
dieser kräftigen Kräutertees!*

Alkoholfrei

0,3 l

0,5 l

Römerquelle prickelnd, still
Soda Zitrone
Coca Cola, Fanta, Almdulder (Flasche)
Spezi (Flasche)

Apfelsaft (Gattermaier, Zell/Pram)
Marille, Johannisbeere, Multivitamin (Trummer, Stegersbach)
Orangensaft

pur
mit Soda gespritzt
mit Wasser gespritzt

Leitungswasser

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 (Söberl, Altschwendt)
Apfel, Zwetschke, Birne, Obstler 2 cl
Kriecherl, Marille 2cl

LIKÖRE (hausgemacht)
wie 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 Wachter, Burgenland



* * *

Cuvée „Komptur“ 2012

Purpurrot; kräftige, komplexe Komposition aus Pinot Noir und Merlot; reife Cassis-Noten; weiches Tannin mit langem Nachhall
Weingut Hagn, Meilberg, Niederösterreich

Blafränkisch Classic 2013

Dunkles Rubinrot; in der Nase cremig nach Brombeere, Himbeere und Kirsche; mittellanger, weicher Abgang; 13% vol.
Weingut Weber, Lutzmannsburg, Mittelbgld.

Blafränkisch Sonnberg 2007

Kräftiges Rubingranat; dunkle Beerenfrucht in der Nase, leichte Röstaromen; körperreich mit schön eingebundenem Holz; im Abgang lang bis mittellang; 13,5% vol.
Weingut Weber, Lutzmannsburg, Mittelbgld.

* * *

Uhudler Ripadella 2014 trocken

Besonders fruchtiges Duftbündel mit langem Abgang; Geruch und Geschmack erinnert an Walderdbeeren, Himbeeren oder Johannesbeeren; 11,5% vol.
Fam. Hirschmann, Neudauberg, Südbgld.

Uhudler Unikat rose 2014 lieblich

Duftig, fruchtig nach Himbeeren, Walderdbeeren; mit deutlicher Restsüße; 10% vol.
Fam. Hirschmann, Neudauberg, Südbgld.

*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.

Wir beraten Sie gern bei der Auswahl Ihres Weines!

Zum weiteren Weinangebot fragen Sie unsere Mitarbeiter!



Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

QUALITÄT, die man schmeckt!

Qualität kann man schmecken. Das ist kein Geheimnis, sondern unsere Philosophie. Darum kommen bei uns regionale Grundprodukte aus heimischer Landwirtschaft auf den Tisch. Wir kennen unsere Lieferanten und deren Liebe zur Qualität und haben sie dementsprechend ausgewählt.

**Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel
ausgezeichnet:**

Rind, Schwein und Huhn: Fleisch aus Österreich

Schwein: unter anderem vom Schlachthof Strobl, Ollersdorf im Burgenland

Lamm: Johannes und Silvia Ettl, Raab

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung): Geflügelhof Weidegut, Brunnenthal

Erdäpfel, Zwiebel und Kraut: Gemüsehandel Lackner, Eferding

Obst und Früchte: aus dem eigenen Garten

Fisch: aus heimischen Gewässern

Wild: aus heimischer Jagd

Innviertler Knödel: Fuchsberger, Eberschwang

Brot und Gebäck: Bäckerei Schwarzmayr, Zell an der Pram

Liköre und Mehlspeisen: aus eigener Erzeugung

Most: Max Meingassner, Zell an der Pram

Säfte: Gattermaier BIO Lebensmittel, Zell an der Pram und Trummer Fruchtsäfte, Stegersbach

Edelbrände: Josef Söberl, Altschwendt

Kräutertees: Kräuterland Romana Seunig, Ebenthal in Kärnten

Weine: ausschließlich Weine aus Österreich

***A ehrliche
Sache!***

***Weil uns
Qualität
wichtig
ist!***

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.
Seminarraum	... 60 Pers.
Platzl (Veranda)	... 20 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



Tel. 0681 / 81 52 43 04, info@zellerie.at
www.zellerie.at