

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit



Wie unser Motto „Essen . Trinken . Gastlichkeit“ schon verrät, was uns am Herzen liegt, verwöhnen wir Sie mit typisch Innviertler Kost, bereichert mit saisonalen Schmankerl und einzelnen kulinarischen Variationen aus dem Südosten Österreichs.

Dazu reichen wir ausschließlich Weine aus Österreich und die beliebten zapffrischen Biere von der Brauerei Baumgartner.

Und ein besonderes Augenmerk legen wir auf unsere hausgemachten Torten, Kuchen und Mehlspeisen.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot!

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Für alle weiteren Fragen oder Anliegen wenden Sie sich jederzeit an uns.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundherum WOHLFÜHLEN!

Das Zellerei - Team

VERANSTALTUNGEN

Unter dem Motto
LEBEN, LERNEN und GUTES ESSEN
bietet die *Zellerei* Raum für unterschiedliche
Veranstaltungen zum Thema
„Gesundheit von Körper, Geist und Seele“
und den damit verwandten Bereichen. Regelmäßig
veranstalten wir zu diesem Thema Seminare,
Workshops, Vorträge oder Konzerte.

Informationen zu den nächsten Veranstaltungen entnehmen Sie
bitte unserer Homepage, Facebook, Google+ und den
aufliegenden Flugblättern.



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei einer unserer
zahlreichen Veranstaltungen!**

Übrigens: während Ihres Aufenthaltes in der
Zellerei können Sie kostenlos im W-LAN
surfen. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach
dem aktuellen Zugangscod.



Bei uns
ist immer
was los!

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Besonderes an SONNTAGEN

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

Jeden letzten Sonntag im Monat servieren wir

ab 08.30 Uhr ein reichhaltiges

Schlemmerfrühstück

(inkl. 1 Heißgetränk)

Zu Allergenen im aktuellen Sonntags-Angebot fragen Sie bitte unser Personal

Bei uns
ist immer
was los!

.....

Vorspeisen, Kleinigkeiten - oder für zwischendurch!

* * *

Feiner Vogerlsalat Senf, Ei, Sulfite

mit knusprigen Speck- und Erdäpfelsticks,
verfeinert mit hausgemachter Marinade Senf, Sulfite und Ei,
klein oder groß

.....

Blattsalatvariation Senf, Ei, Sulfite, Milch

Blattsalate garniert mit Schinken, Käse Milch, Ei und
hausgemachtem Dressing Senf, Sulfite

.....

Beilagensalat Senf, Sulfite

Salate nach Saison
mit hausgemachtem Dressing Senf, Sulfite

* * *



**Dazu
BROT & GEBÄCK**

* * *

Gebäck € 1,10

Ofenfrische Bierbrezn Gluten & **Erdäpfelkas** Milch

Saures Rindfleisch Sellerie, Senf, Sulfite

mit Vogerlsalat, Käferbohnen,
Zwiebel & Kernöl, 1 Gebäck Gluten

Saure Wurst Senf, Sulfite

mit Vogerlsalat, Kernöl,
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, Gluten
mit Obershäubchen Milch und Croutons Gluten

G'sund & guat - ohne Fleisch oder Fisch?

* * *

Gebackene Grünkernknödel Ei, Gluten, Milch
mit Paprika – Kräuter –
Rahmsoße Milch

Forelle „Müllerin“ Fisch, Gluten, Milch
in Butter Milch gebratene Forelle, mit Gewürzen,
wie Rosmarin und Thymian verfeinert,
dazu Petersilienerdäpfel

**GENIESSEN SIE
UNSEREN
GASTGARTEN**
unter
wunderschönen
Kastanienbäumen!

Sobald uns
die Sonnenstrahlen
wärmen, ist er
geöffnet!

Spinat-Ricotta Tortellini Ei, Gluten, Milch
Tortellini Ei, Gluten in hausgemachter
Gorgonzolasauce Milch mit
Parmesanspänen Milch

Inklusivpreise

Hauptspeisen

- beliebt & gern gegessen!

* * *

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

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

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

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



unsere
Wirtshaus
Klassiker!

UNSERE GUSTOSTÜCKERL

.....
„Zellerei Steak“ Senf
Schweinsrückensteak mit Speck, Zwiebel,
Champignons & Braterdäpfeln
.....

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

Feuriges Rindsgulasch Gluten, Milch, Sellerie
mit frischem Paprika, gebratenen Hauswürsteln
und Petersilienerdäpfeln

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 und Schokosoße

Torten & Kuchen nach Angebot

Unsere Mitarbeiter informieren Sie
gerne über das aktuelle Angebot!

Zu Allergenen im aktuellen Angebot fragen Sie bitte unser Personal.

SÜSSE SINNESFREUDEN

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

Alle unseren Torten und
Kuchen sind hausgemacht und
mit viel Liebe und Herz
zubereitet!

PROBIEREN SIE SELBST

*- sie sind eine
Versuchung wert!*

*Nehmen Sie sich auch Zeit für
ein köstliches Eisserlebnis!*



FRAGEN SIE IN DER WARMEN JAHRESZEIT
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
Baumgartner Weizen hell
weitere Fassbiere nach Saison

...aus der Flasche

Weizen (hell, dunkel oder alkoholfrei)
Schlossgold alkoholfrei
Radler, Saurer Radler

Wein^{Sulfite} - erfrischend & guat!

| | | |
|---|------|------|
| Grüner Veltliner | 1/8l | |
| Blauer Zweigelt | 1/8l | |
| Spritzer weiß | 1/4l | 1/2l |
| Spritzer rot | 1/4l | |
| Kaisermischung | 1/4l | |
| Sommerspritzer | 1/4l | 1/2l |
| Schankweine von Weingut Hagn, Weinviertel | | |

UNSER ZUSÄTZLICHES WEINANGEBOT
FINDEN SIE AUF EINER DER FOLGENDEN SEITEN!

INKLUSIVPREISE

Heiße Getränke

* * *

KAFFEE^{Milch}

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



HEISSE SCHOKOLADE^{Milch}

Heiße Schokolade
...mit Schlag

TEE

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

SCHENKEN
SIE GENUSSVOLLE
STUNDEN mit
unseren
GUTSCHEINEN!

Erhältlich bei unseren
Mitarbeitern in
beliebiger Höhe!

* * *

Immer eine nette
Geschenkidee!

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

Alle unseren Kräutertees im weißen Briefchen werden
von Dr. Romana Seunig aus Ebenthal (Kärnten) im
eigenen Garten angebaut, geerntet und in Handarbeit
zu feinen und erlesenen Kräutertees verwandelt.

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Alkoholfrei

0,3 l

0,5 l

Römerquelle prickelnd, still

Soda

Soda Zitrone

Coca Cola, Fanta, Almdulder (Flasche)

Spezi, Eistee (Flasche)

Fruchtsäfte

Apfelsaft von Gattermaier, Zell/Pram,

Johannisbeere von Trummer, Stegersbach

Multivitamin, Marille, Erdbeere, 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

mit Soda gespritzt

mit Wasser gespritzt





Prickelndes Vergnügen!

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!

Prosecco trocken ^{Sulfite} 0,75l

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

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

Henkel Sekt ^{Sulfite} 0,75l

frisch, harmonisch ausgewogener

Schlumberger Gold ^{Sulfite} 0,75l

*duftig, spritzig und jederzeit
eine Versuchung wert*



Hochprozentiges - zum D'rüberstreun

SCHNÄPSE von Söberl, Altschwendt
Apfel, Zwetschke, Birne, Obstler
Marille, Kriecherl

2 cl

2 cl

LIKÖRE (hausgemacht)
diverse Sorten wie Himbeere, Weichsel
Brombeere, Süßkirsche, Nuss
Zirbenlikör

2 cl

2 cl

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

- auf Ihr Wohl!

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 würzigen Cassis Noten mit Anklängen von roten Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend und dicht, eleganter Nachhall mit ausgeprägter Fruchtpräsenz; 13% vol.

Weingut Assigal, Götterberg, Leibnitz, Stmk.

Chardonnay Selection 2014

Intensives Aromaspiel, vielschichtig und strukturiert, gute Balance mit schöner Fruchtsäure im Abgang; 12%vol.

Weingut Wachtler, Bgld.



* * *

Blauer Zweigelt 2013

Dunkles Rubingranat, Brombeeren und Heidelbeeren in der Nase wie am Gaumen, sehr saftig und süffig, vollmundig und harmonisch, langer fruchtbetonter Abgang; 13% vol.

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

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.

Cuvée „Komptur“ 2012

Feiner Duft nach Röstaromen und dunklen Beeren, schöner Fruchtschmelz, feinmaschige Struktur, zupackende Art, am Gaumen eine enorme Fruchtfülle mit harmonisch angebundener Tanninstruktur; 13%vol.

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

* * *

Uhudler Ripadella, trocken 2015

Besonders fruchtiges Duftbündel mit langem Abgang, Geruch und Geschmack erinnert an Walderd-, Johannis- und Himbeeren; 12% vol.

Hirschmann, Neudauberg, Südbgld.

Uhudler Unikat rose, lieblich 2015

Typischer Direktträgerwein mit einer kräftigen Beeren-Komposition, besonders duftig-fruchtiges Geschmackerlebnis mit deutlicher Restsüße; 10,5% vol.

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.



Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

QUALITÄT, die man schmeckt!

Qualität kann man schmecken. Das ist kein Geheimnis, sondern unsere Philosophie. Darum verwenden wir bei der Zubereitung unserer Speisen regionale Grundprodukte aus heimischer Landwirtschaft. 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 daher mit dem

AMA- Gastrosiegel

ausgezeichnet:

Schwein: unter anderem vom Schlachthof Strobl, Ollersdorf im Burgenland

Rind, Schwein und Huhn: Fleisch aus Österreich

Fisch: aus heimischen Gewässern

Wild: aus heimischer Jagd

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: vorwiegend aus dem eigenen Garten

Innviertler Knödel: Fuchsberger, Eberschwang

Brot und Gebäck: Bäckerei Buchegger, Riedau

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 Soeberl, Altschwendt

Kräutertees: Dr. Romana Seunig, Ebenthal in Kärnten

Weine: ausschließlich Weine aus Österreich



A ehrliche Sache!

Weil uns

Qualität und zufriedene Gäste

wichtig sind!

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit



GENUSSVOLLE STUNDEN

Genussgutscheine stellen wir gerne auf jeden von Ihnen gewünschten Betrag aus.

Die Gutscheine können auch bei den meisten Zellerei-Veranstaltungen (z.B. Vorträge) eingelöst werden.

Immer eine nette Geschenkidee!

ALLERGENE ZUTATEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!



BARRIEREFREIHEIT



Großen Wert legen wir darauf, dass allen Menschen der Zugang zur Zellerei ohne Einschränkungen möglich ist. So ist z.B. für mobilitätseingeschränkte Gäste der Zugang zu unseren Räumlichkeiten über eine Rampe möglich.

Ebenso achten wir auf eine barrierefreie Gestaltung unseres Auftritts im Internet und sozialen Medien.

Unser Personal hilft bei Bedarf jederzeit sehr gerne!

Feiern Sie Ihr Fest bei uns!

* * *

In unserer *Zellerei*
finden Sie genau das richtige
Ambiente zum Feiern & Genießen,
vom Geburtstagsfest im kleinen Kreis
bis zu großen Festen. Wir bieten im Innenbereich
Platz für bis zu 130 Personen.

Unser Nebenraum eignet sich auch für
Seminare oder Vorträge. Der **wunderschöne Gastgarten** bietet
auch ein ideales Ambiente für Hochzeitsempfänge und
diverse Feiern im Freien an.

| | |
|------------------|--------------|
| Gaststube | ... 40 Pers. |
| Salett | ... 35 Pers. |
| Nebenraum | ... 50 Pers. |
| Platzl (Veranda) | ... 15 Pers. |
| Gastgarten | ..110 Pers. |

* * *

Wir beraten Sie gerne bei der
Ausrichtung Ihres Festes!

RUFEN SIE UNS AN

Tel. 0681 / 81 52 43 04

Gerald Lojer & das Zellerei-Team

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

