

# 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 saisonalen Schmankerln und kulinarischen Variationen aus dem Burgenland.

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

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf unsere hausgemachten Torten, Kuchen und unterschiedliche Mehlspeisen.  
Überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Für weitere Fragen und Anliegen steht Ihnen jederzeit unser Personal gerne zur Verfügung.

**Das Zellerei-Team**

# Veranstaltungen

## VERANSTALTUNGEN

Unter dem Motto **LEBEN und LERNEN**  
bietet die *Zellerei* Raum für  
unterschiedliche Veranstaltungen zum Thema  
**"Körper - Geist - Seele"**  
und den damit verwandten Bereichen.

Im Mittelpunkt stehen Seminare, Workshops  
und Vorträge zum Thema Gesundheit.  
Aber auch unterschiedliche Veranstaltungen  
zur Weiterbildung werden angeboten.

Informationen zu laufenden Veranstaltungen  
entnehmen Sie bitte unserer Homepage,  
Facebook oder den aufliegenden Flugblättern.

**Wir freuen uns über Ihren Besuch**  
in einer unserer Veranstaltung!

Bei uns  
ist immer  
was los!

Empfehlung aus  
der Küche!



# Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

## MEDITERRANE GERICHTE

### **Gazpacho** <sup>Gluten, Sulfite</sup>

Spanische kalte Gemüsesuppe <sup>Sulfite, Gluten</sup> serviert  
mit Knoblauch-Crostinis <sup>Gluten</sup>

\* \* \*

**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

### **Antipastivariation** <sup>Milch, Sulfite</sup>

mit Zucchini, Melanzani, Tomaten,  
Prosciutto <sup>Sulfite</sup> und Parmesan <sup>Milch</sup>

Mit getrockneten Tomaten und Oliven  
**gefüllte Maishuhnbrust auf mediterranem Gemüse**  
und kleinen Kräuterkartoffeln <sup>Milch</sup>

In Knoblauch, Chili,  
Olivenöl und Cocktailtomaten  
**gebratene Scampis**  
serviert mit Baguette <sup>Gluten</sup>

\* \* \*

**Orangen - Basilikum Panna Cotta** <sup>Milch</sup>

Inklusivpreise

Essen . Trinken . Gastlichkeit .....

## Spezialitäten – SONNTAG:

Jeden Sonntag gibt's ein saftiges

**Bratl in der Rein** Milch, Gluten, Ei

mit Stöckelkraut Sulfite, Semmelknödel Milch, Gluten, Ei  
und Erdäpfeln

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!

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über  
allergene Zutaten in unserem aktuellen Angebot

# Vorspeisen, Kleinigkeiten

- oder für zwischendurch!

\* \* \*

**Feiner Vogersalat** Senf, Ei, Sulfite  
mit knusprigen Erdäpfelsticks,  
Speckmarinade Senf, Sulfite und Ei  
klein oder groß

.....  
**Blattsalatvariation** Milch, Sulfite  
Blattsalate garniert mit Schinken, Käse, Ei und  
hausgemachtem Dressing  
.....



Dazu  
**BROT & GEBÄCK**

\* \* \*

**Ofenfrische Bierbrezn & Erdäpfelkas**

**Saures Rindfleisch** Sellerie, Senf, Sulfite, Gluten  
mit Vogersalat, Käferbohnen, Zwiebel & Kernöl, 1  
Gebäck Gluten

**Saure Wurst** Senf, Sulfite, Gluten  
mit Vogersalat, Kernöl, Zwiebel & Paprika,  
1 Gebäck Gluten

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

**Beilagensalat** Senf, Sulfite  
Salate nach Saison  
mit hausgemachtem Dressing Senf, Sulfite

*Zeit  
für a guate  
Jaus'n!*

# Supp'n

- schöpferweise Genuss!

\* \* \*

## Kräftige Rindsuppe <sup>Sellerie</sup>

mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Grießnockerl <sup>Ei, Gluten, Soja, Milch</sup>,

Frittaten <sup>Ei, Gluten, Milch</sup> oder

Leberknödel <sup>Ei, Gluten, Milch</sup>

## Karotten-Ingwersuppe <sup>Milch</sup>

mit Sahnehäubchen <sup>Milch</sup>

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

\* \* \*

## Gebackene Grünkernknödel <sup>Ei, Gluten, Milch</sup>

mit Paprika – Kräuter –

Rahmsoße <sup>Milch</sup>

## Forelle „Müllerin“ <sup>Fisch, Gluten, Milch</sup>

in Butter <sup>Milch</sup> gebratene Forelle, mit Gewürzen wie

Rosmarin und Thymian verfeinert, dazu Petersilerdäpfel

<sup>Milch</sup>

## Spinat-Ricotta-Tortellini <sup>Ei, Gluten, Milch</sup>

Tortellini <sup>Ei, Gluten</sup> in leichter

Gorgonzolasauce <sup>Milch</sup>

mit Parmesanspänen <sup>Milch</sup>

Inklusivpreise

GENIESSEN SIE IM  
SOMMER UNSEREN  
GASTGARTEN

unter  
wunderschönen  
Kastanienbäumen!

Sobald uns  
die ersten  
Sonnenstrahlen  
wärmen, wird er  
geöffnet!

# Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

## Hauptspeisen

- beliebt & gern gegessen!

\* \* \*



**Wiener Schnitzel** vom Schwein <sup>Ei, Gluten, Milch, Sulfite</sup>  
wahlweise mit Pommes und Ketchup <sup>Sulfite</sup> oder  
Petersilerdäpfeln <sup>Milch</sup> und Preiselbeeren

**Steirisches Backhendl** <sup>Ei, Gluten, Sulfite</sup>  
mit Erdäpfel-Vogelersalat <sup>Sulfite</sup>

**Innviertler Knödel** <sup>Gluten</sup>  
6 Knödel auf Sauerkraut <sup>Sulfite</sup> garniert  
mit knusprigen Schwartln und Bratlsaft

**Bauerntoast** <sup>Gluten, Ei, Milch, Sulfite</sup>  
Zwei saftige Scheiben vom Schweinsrücken mit Speck,  
Zwiebeln und Spiegelei, dazu CocktailsöÙe <sup>Ei, Milch, Sulfite</sup>,  
serviert mit Salatvariation <sup>Sulfite</sup>  
und Kartoffelwedges

### UNSER GUSTOSTÜCKERL

.....  
**„Zellerei Steak“** <sup>Senf</sup> 250g  
Schweinsrückensteak mit Speck, Zwiebel,  
Champignons & Braterdäpfeln  
.....

**Gesottener Tafelspitz** <sup>Gluten, Ei, Milch</sup>  
mit Semmelkren <sup>Gluten, Ei, Milch</sup> und Erdäpfelschmarrn

**Feuriges Rindsgulasch** <sup>Gluten, Sellerie</sup>  
mit frischem Paprika, gebratenen Hauswürstl  
und Petersilerdäpfeln <sup>Milch</sup>

*unsere  
Wirtshaus  
Klassiker!*

Reservieren Sie  
einen Tisch

Tel. 0681  
81 52 43 04

\* \* \*

# Süße Verführungen

\* \* \*

## Eispalatschinke<sup>Ei, Gluten, Milch</sup>

garniert mit dunkler Schokosauce, Schlagobers<sup>Milch</sup>  
und saisonalen Früchten

## „Mohr im Hemd“<sup>Ei, Milch, Nüsse</sup>

mit Vanilleeis<sup>Milch</sup>, Rum und Schokosoße

## Mehlspeis des Tages

Kuchen Spezial & Torten nach Angebot

Fragen Sie unsere Mitarbeiter,  
was es heute Besonderes gibt!

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über  
allergene Zutaten in unserem aktuellen Angebot!

**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!





## Heiße Getränke

\* \* \*

### **KAFFEE** <sup>Milch</sup>

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  
Geschenkidee!

### **HEISSE SCHOKOLADE** <sup>Milch</sup>

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

Soda Zitrone

Coca Cola, Fanta, Almdulder (Flasche)

Spezi, Eistee (Flasche 0,5l )

Fruchtsäfte

Apfelsaft (Gattermaier, Zell/Pram)

Johannisbeere, Multivitamin, Marille (Trummer, Stegersbach)

Orangensaft

pur

mit Soda gespritzt

mit Wasser gespritzt

## UNSERE JUGENDGETRÄNKE

**Hausgemachte Sirupsäfte** aus Beeren vom 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'überstreun

**SCHNÄPSE** (Söberl, Altschwendt)

Apfel, Zwetschke, Birne, Obstler

2 cl

Kriecherl, Marille

2 cl

**LIKÖRE** (hausgemacht)

Himbeere, Brombeere, Weichsel, Süßkirsche

2 cl

Zirbenlikör

2 cl

Essen . Trinken . Gastlichkeit .....

# Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

## Prickelndes Vergnügen!

**Prosecco trocken** <sup>Sulfite</sup> 0,75l

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

**Henkel Sekt** <sup>Sulfite</sup> 0,75l

*frisch, harmonisch ausgewogener  
Geschmack*

**Langmann Muskatellersekt** <sup>Sulfite</sup>

0,75l

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

**Schlumberger Gold** <sup>Sulfite</sup> 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<sup>Sulfite</sup>

- auch glasweise zum Genießen!

1/8l

0,75 Flasche

## Welschriesling 2013

*Klassische Apfelnoten, leicht und trinkfreudig, würzig-pikant, mit festem Biss im Abgang, 11,5 % vol.*

Weingut Assigal, Götterberg, Leibnitz, Stmk.

## Sauvignon Blanc 2013

*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 fein strukturiert; gute Balance mit schöner Fruchtsäure im Abgang; 12,0 % vol.*

Weingut Wachtler, Bgld.



\* \* \*

## Cuvée „Komptur“ 2011

*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.

## 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

