

Empfehlung aus
der Küche!



Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Wildgerichte

* * *

Klare Wildsuppe

mit Steinpilzravioli und Wurzelgemüse

1/4 Ganserl

mit Speckkraut und Semmelknödel

**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

Das Zellerei-Team

**Mo, Do, Fr, Sa ab 10 Uhr
Sonntag ab 8 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

Mit Haselnüssen gratinierter Hirschrücken

an Johannisbeersaftl mit Römischen Nocken
und offenem Blaukrautstrudel

Geschmorter Hirschkalbsbraten

dazu hausgemachte Serviettenknödel
und Apfelblaukraut

Geschnetzeltes vom Wildschweinrücken

an Portwein-Champignon-Zwiebelsoße und 2erlei
Gnocchis

Zartes Rehragout

an Butterspätzle und Apfelblaukraut

Halbgebackener Schokoladekuchen

mit Vanillesoße und Weichselragout

Inklusivpreise

Weinempfehlung für Wildgerichte

1/8l

0,75 Flasche

Aperitif

Traminer Spätlese 2012

Prädikatswein, süß, 11,5 % vol.

Weingut Weiss-Taschner, Gols, Burgenland

1/4 Ganserl

Blaifränkisch Classic 2013

Qualitätswein, 13,0 % vol.

Weingut Weber, Lutzmannsburg, Burgenland

Mit Haselnüssen gratinierter Hirschrücken

Blauer Zweigelt 2013

Qualitätswein, trocken, 12,0 % vol.

Weingut Laurer, Dienzendorf, Weinviertel

oder

Weißburgunder Spätlese 2013

Qualitätswein, süß, AWC Silber, 10,0 % vol.

Weingut Wachtler, Podersdorf, Burgenland



Geschmorter Hirschkalbsbraten

Blauer Burgunder Classic 2012

Qualitätswein, trocken, 13,0 % vol.

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel

Geschnetzeltes vom Wildschweinrücken

Sauvignon Blanc 2013

Qualitätswein, trocken, 12,5 % vol.

Weingut Assigal, Leibnitz, Südsteiermark

Zartes Rehragout

Blaifränkisch Classic 2013

Qualitätswein, trocken, 13,0 % vol.

Weingut Weber, Lutzmannsburg, Burgenland

Halbgebackener Schokoladekuchen

Sweet Summerred 2013

Qualitätswein, 8,5 % vol.

Weingut Weiss-Taschner, Gols, Burgenland

*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.

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Zellerei

Essen . Trinken . Gastlichkeit

Spezialitäten an SONNTAGEN

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 11.00 Uhr ein reichhaltiges

Frühstücksbuffet

pro Person (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 geselechtes Forellenfilet
mit Erdäpfel-Radieschensalat



Dazu
BROT & GEBÄCK

* * *

Gebäck
Per Stk.

*Zeit
für a guate
Jaus'n!*

.....
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

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 Grünkernknödel

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 Eisserlebnis!*



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 0,25l 0,5 l
Most von Max Meingassner (vlg. 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

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

Blafränkisch Classic

Weingut Weber, Lutzmannsburg, Bgld.

Blafränkisch, 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

