

Essen

14.30 – 21.30 Uhr | 2.30 pm – 9.30 pm



Suppen und Vorspeisen

KLARE RINDSUPPE | CLEAR BEEF BROTH A,C,G,L,M
Frittaten, Griesnockerl oder Nudeln |
sliced pancakes, semolina dumpling or noodles € 4,50

✓ GAZPACHO | GAZPACHO A,L,M,O € 4,50
+ Riesengarnele | king prawn € 6,50

BEEF TARTARE „Jennerwein“, Toastbrot |
BEEF TARTARE, toasted bread A,G,L,M,O
klein 120 g | small € 14,00
gross 190 g | large € 20,00

✓ BURRATA | BURRATA A,G,L,M,N,O € 16,50
Basilikumpesto, Tomaten | basil pesto, tomatoes

Steaks und Fisch

HÜHNERBRUSTFILET | FILLET OF CHICKEN BREAST G
160g € 14,50

FILET STEAK | FILLET OF BEEF G
das Zarteste vom Rind | the most tender of beef
160 g € 19,50
220 g € 23,50

RIB EYE STEAK | RIB EYE STEAK G
aus dem vorderen Teil des Roastbeefs geschnitten |
cut from the front part of the roast beef
250 g € 19,50

SURF 'N' TURF | SURF 'N' TURF G
Filetsteak 160 g mit 2 Riesengarnelen |
fillet of beef 160 g with 2 king prawns € 23,50
Filetsteak 220 g mit 2 Riesengarnelen |
fillet of beef 220 g with 2 king prawns € 27,50

Unser Fleisch kommt ausschließlich aus Österreich
und wird über den AGM in Zell am See bezogen.
Our meat is from Austria and is bought by the AGM
in Zell am See.

✓ FISCH VOM GRILL | GRILLED FISH € 19,00
Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft
über die Tagesempfehlung |
Please ask our service staff for our daily special

Beilagen

POMMES FRITES | french fries A € 4,50

WEDGES | potao wedges A € 4,50

SÜBKARTOFFEL POMMES FRITES |
sweet potato french fries A € 7,50

OFENKARTOFFEL mit Sauerrahmdip |
baked potato with sour cream dip A,G € 5,00

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE |
mediterranean grilled vegetables L € 5,00

GEBACKENE ZWIEBELRINGE |
baked onion rings A,G € 4,50

COLESLAW SALAT | coleslaw salad C,G, L,M,O € 5,00

KLEINER SALAT | small salad C,L,M,O € 5,00

KNOBLAUCH BAGUETTE | garlic baguette A € 5,00

Saucen

COCKTAILSAUCE € 1,50

SÜSSE CHILISAUCE | sweet chili sauce € 1,50

AIOLI-SCHALOTTENSAUCE | aioli-shallots sauce € 1,50

BARBECUESAUCE € 1,50

SAUERRAHM-SCHNITTLAUCHDIP |
sour cream-chive dip € 1,50

WARMER PFEFFERSAUCE | warm pepper sauce € 1,80

Möglich enthaltene Allergene: A,C,E,F,G,L,M,O
Possible included allergens: A,C,E,F,G,L,M,O

And more

✓ GROSSER GEMISCHTER SALAT | SALAD VARIATION € 9,50
C,G,L,M,O

✓ + Burrata | marinated goat cheese G € 19,50

✓ + Gegrillte Hühnerstreifen | grilled strips of chicken L,M € 14,50

✓ + Gegrillte Rinderfiletstreifen | grilled strips of beef L,M € 20,50

✓ + 5 gegrillte Riesengarnelen | 5 grilled king prawns L,M € 20,50

✓ 5 RIESENGARNELEN | 5 KING PRAWNS A,B
Tomaten-Knoblauchöl, ofenfrisches Bio-Baguette |
tomatoes-garlic oil, oven warm baguette € 20,00

WIENER SCHNITZEL | ESCALOPE VIENNA STYLE A,C,G
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren | parsley potatoes, cranberries
von der Hühnerbrust | breast of chicken € 14,50
vom Kalb | of veal € 23,50

Unsere Burger

Die JENNERWEIN Burger werden zusätzlich mit Salat, Tomate, Sauerrahmsauce (G) und Salatgurke gefüllt. Außerdem können all unsere Burger auch ohne Aufpreis „low carb“ – ohne Brötchen mit Eisbergsalat bestellt werden. Änderung von Pommes Frites zu Süßkartoffel Pommes, Aufpreis € 3,00.

All our burgers are served with salad, tomatoes, sour cream sauce (G) and cucumbers. It is also possible to order all our burgers "low carb" – without bread and with salad. Sweet potato fries possible, additional price € 3,00.

JENNERWEIN BURGER "Der Klassiker" | BEEF BURGER € 18,00
Rind, Speck, Zwiebel, Cheddar Käse, Pommes Frites, Barbecue-sauce | beef, bacon, onions, cheddar cheese, french fries, barbecue sauce A,C,F,G,L,M,O

JENNERWEIN ALPENBURGER | ALPINE BURGER € 19,50
Rind, Spiegelei, Speck, Zwiebel, Cheddar Käse, Pommes Frites, Zwiebel-Specksauce | beef, fried egg, bacon, onions, cheddar cheese, french fries, onion-bacon sauce A,C,F,G,L,M,O

JENNERWEIN CRISPY - CHICKENBURGER € 18,50
Huhn, Pommes Frites, Cocktailsauce | chicken, french fries, cocktail sauce A,C,G,L,M,O

JENNERWEIN PULLED BEEF BURGER € 19,50
Rind, Speck, Zwiebel, Cole slaw, Pommes Frites, Aioli-Schalottensauce | beef, bacon, onions, cole slaw, french fries, aioli-shallots sauce A,C,F,G,L,M,O

✓ JENNERWEIN CAMEMBERT BURGER € 17,50
Camembert, Kirschtomaten, Preiselbeerzwiebeln, Rucola, kleiner Salat, Preiselbeersauce | camembert, rocket salad, cherry tomatoes, cranberry-onions, mixed salad, cranberry sauce A,G,L,O

✓ JENNERWEIN VEGGIE BURGER | VEGGIE BURGER € 15,50
Gegrilltes Gemüse, Basilikumpesto, Cheddar Käse, Pommes Frites, Aioli-Schalottensauce | grilled vegetables, basil pesto, cheddar cheese, french fries, aioli-shallots sauce A,C,G,L,O
Auf Wunsch auch VEGAN möglich | on request also VEGAN possible

Pasta und Vegetarisch

SPAGHETTI BOLOGNESE A,C,F,L,M € 12,50
Parmesan | parmesan cheese

✓ SPAGHETTI ODER PENNE RIGATE (AUCH GLUTENFREI MÖGLICH) | (GLUTEN-FREE POSSIBLE) A,C,H,L,O
Basilikumpesto, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili | basil pesto, cherry tomatoes, garlic, chili € 11,50
+ 5 Riesengarnelen | 5 king prawns € 20,50

OFENKARTOFFEL | OVEN POTATO G, L
✓ Mediterranes Grillgemüse, Sauerrahmdip | mediterranean grilled vegetables, sour cream dip € 11,00
+ 3 Riesengarnelen | 3 king prawns € 16,50

Für die nächste Generation Wilderer

KINDERWIENER | CHILD ESCALOPE "Vienna style" € 8,50
von der Hühnerbrust, Pommes Frites | chicken, french fries A,C,G

MINI STEAK vom Filet | MINI STEAK A,C,G,L,O € 16,50
Cocktailsauce, Gemüse, Pommes Frites | cocktail sauce, vegetables, french fries

SPAGHETTI BOLOGNESE A,C,F,L,M € 7,00
Parmesan | parmesan cheese

Dessert

GLASIERTER SCHOKOLADENKUCHEN | GLACED CHOCOLATE CAKE
Schlagobers, Beeren, Sorbet nach Wahl | cream, berries, sorbet of your choice A,C,E,G,H € 8,50

PALATSCHINKEN . VANILLEEIS | PANCAKES . VANILLA ICE CREAM
Schokoladensauce, Schlagobers | chocolate sauce, whipped cream A,C,G,H € 7,50

Warmer APFEL- oder TOPFENSTRUDEL | warm APPLE- or CURD CHEESE STRUDEL A,C F,G,H € 5,00
+ VANILLEEIS | vanilla ice cream C,G,H € 6,20
+ VANILLESAUCE | vanilla sauce C,G € 6,50

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE!
PLEASE ASK FOR OUR ICE MENU!

MITTWOCH RUHETAG! WEDNESDAY CLOSED!

Liebe Gäste!

Laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 sind alle Betriebe, welche offen auskochen, ab 13. Dezember 2014 verpflichtet alle 14 Hauptallergene unserer Gerichte, entsprechend den gesetzlichen Vorschriften, auszuweisen.

Die Lebensmittelinformationsverordnung zur Allergenkennzeichnung wird auch im Restaurant Jennerwein umgesetzt:

Hier erhalten Sie die Informationen zu den 14 Allergenen:

- A Gluten - alle Weizensorten, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Nüsse - Schalenfrüchte und Erdbeeren und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Sulfite - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg/l
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die genaue Zutatenliste der Speisen erhalten Sie selbstverständlich auf Wunsch zur Einsicht von unserem Service-Personal und bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Küchenchef gerne Antwort.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Jennerwein
TRINKEN • ESSEN • WILDERN