Werte Gäste des Hauses Zauner!

Wir freuen uns Sie im Grand Café Zauner Esplanade begrüßen zu dürfen,
an einem Ort, wo Menschen mit verwöhntem Gaumen in einzigartiger Atmosphäre
dem Genuss frönen können.
In unserer hell und luftig ausgestatteten Dependance bzw. in einem
„Salon unter freiem Himmel“ werden süße und pikante Hochgenüsse in
gewohnter Zauner-Qualität serviert.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit!

Besuchen Sie uns auch im

Stammhaus der Konditorei Zauner in der Pfarrgasse

täglich von 8.30 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet
Unsere Spezialitäten werden in liebevoller Handarbeit und mit
höchster Zuckerbäckerkunst täglich frisch gefertigt.
Unsere Zuckerbäcker sind stets aufs Neue bemüht, den hohen Qualitätsanspruch
zu wahren und süße Träume zu erfüllen.

Familie Zauner und Mitarbeiter freuen sich auf Ihren Besuch



Unsere Öffnungszeiten

Das Grand Café Restaurant Zauner ist Mittwoch bis Sonntag
von 9.30 Uhr bis 19.00 Uhr geöffnet.
Montag & Dienstag Ruhetag

Durchgehend warme Küche
von 11.30 Uhr bis 18:30 Uhr

Aperitifempfehlung

Spritziges

Campari Spritz - mit Prosecco und Soda	4 cl	€ 9,20
Campari mit Soda	4 cl	€ 6,60
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	4 cl	€ 9,60
Venezia – unser Aperol Spritz mit Prosecco		€ 8,60
Aperol Spritz - mit Weißwein		€ 7,80
Italian Spritz, (Aperol) alkoholfrei		€ 7,80
Hugo		€ 8,10
Lillet Berry - Lillet Rosé mit Schweppes Wildberry	4 cl	€ 8,20
Lillet Spritz - Lillet Blanc mit Apple Cider	4 cl	€ 8,20
¼ l Gespritzter weiß oder rot		€ 5,00

Aperitifs

Martini (dry, bianco, rosso)	5 cl	€ 5,30
Martini Floreale mit Tonic, alkoholfrei	8 cl	€ 9,30
Miss Rosy Schilcher-Wermut, Weststeiermark	5 cl	€ 6,80
Gobernador Oloroso Sherry Emilio Hidalgo, Spanien	6 cl	€ 6,00

Longdrinks

Botanist Gin & Kinley Tonic	4 cl	€ 13,40
Beefeater Gin & Kinley Tonic	4 cl	€ 12,20
Beefeater 0,0% & Kinley Tonic, alkoholfrei	4 cl	€ 12,20
Wyborowa Vodka & Kinley Lemon	4 cl	€ 12,50
Negroni - Gin, Martini Rosso und Campari		€ 12,00

Cider

Strongbow Apple Cider (Apfel)	0,33 l	€ 5,20

Bier vom Fass

Zipfer, Pfiff, Alk. 5,0% (A)	0,20 l	€ 3,90
Zipfer, Alk. 5,0% (A)	0,33 l	€ 4,80
Zipfer, Alk. 5,0% (A)	0,50 l	€ 5,80
Schladminger Bio Zwickl, Brauerei Schladming, Pfiff, Alk. 5,2 % (A)	0,20 l	€ 3,90
Schladminger Bio Zwickl, Brauerei Schladming, Alk. 5,2 % (A)	0,33 l	€ 4,80
Schladminger Bio Zwickl, Brauerei Schladming, Alk. 5,2% (A)	0,50 l	€ 5,80
Radler (A)	0,33 l	€ 4,80
Radler (A)	0,50 l	€ 5,80

Flaschen Biere

Weizenbier Weihenstephan hefetrüb (A)	0,50 l	€ 6,10
Weizenbier Weihenstephan, *alkoholfrei* (A)	0,50 l	€ 6,10
Gösser Naturgold, *alkoholfrei* (A)	0,33 l	€ 4,80
„Samichlaus“, Starkbier, Brauerei Eggenberg (OÖ) Alk. 14,0% (A)	0,33 l	€ 8,80

Kulinarischer Herbst

Suppen und Vorspeisen

Cremige Maronisuppe mit Kresse-Schöberl (A, B, G, H)	€ 8,50
Klare Rinder-Consommé mit Milzschnitten und Julienne-Gemüse (A, C, G, L)	€ 8,50
Pikante Suppe von Salzkammergut-Fischen mit Saibling, Waller, Karpfen, Flusskrebse, Fenchel, Wurzelwerk und Blätterteiggebäck	
als Vorspeise	€ 16,00
als Hauptgericht (A, B, D, L, O)	€ 28,00
Törtchen vom hausgebeizten Lachs mit Rucola-Frischkäse, Senf-Dillsauce, Gurken-Relish und Bergkäse-Chip (A, D, G, H, M, O)	€ 23,50
Gebeiztes Schweinefilet in Escabeche, auf Rotkraut und Apfel-Chutney (H, L, M, O)	€ 17,50
Rote-Rüben-Risotto mit gratiniertem Schaf-Gervais, Blütenhonig und Schwarzbrot-Chips (A, H, O)	€ 16,00



Hauptspeisen

Frische Pasta € 26,50
mit Kürbisragout, Herbstgemüse, Steinpilzen und Trüffelkäse
(A, C, G, H, L, O)

Gebratener Zander € 36,50
auf gefüllten Mangold-Pilz-Palatschinken, Safransauce
und rote-Rüben
(A, C, D, G, H, O)

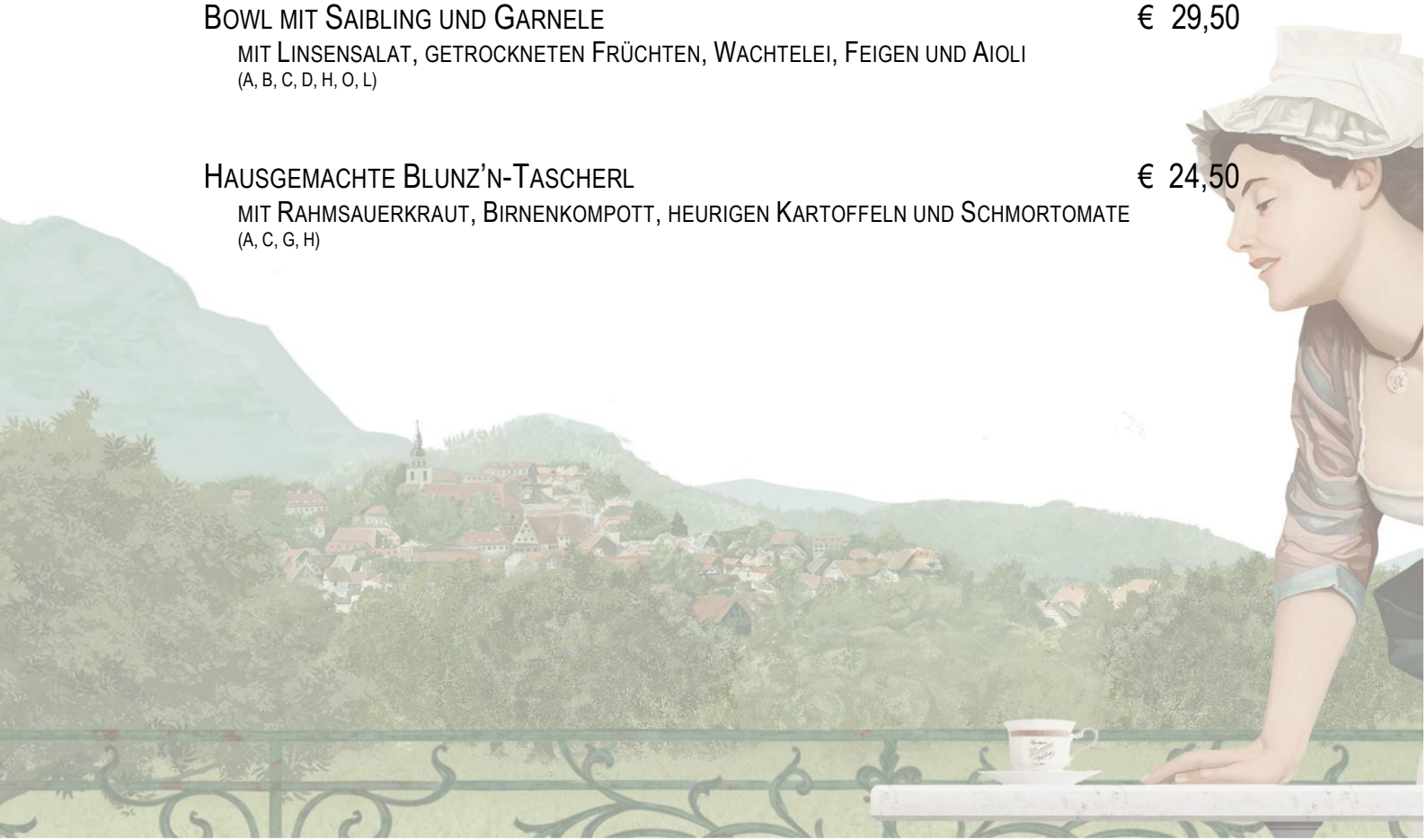
Geschmortes Bäckchen und gegrilltes Flank Steak vom Ochsen € 36,00
mit Portwein Glace, Herbstgemüse und Kernöl-Erdäpfel
(A, H, L, M, O)

Medaillons von der Rehkeule € 38,00
mit Burgundersauce, Kürbisstrudel, Maronen und Kohlsprossen
(A, C, G, H, L, O)

Hirschragout € 34,50
mit Apfelrotkraut, Steinpilzen, Butternudeln und Sauerkirschen
(A, C, G, L, M, O)

Bowl mit Saibling und Garnele € 29,50
mit Linsensalat, getrockneten Früchten, Wachtelei, Feigen und Aioli
(A, B, C, D, H, O, L)

Hausgemachte Blunz'n-Tascherl € 24,50
mit Rahmsauerkraut, Birnenkompott, heurigen Kartoffeln und Schmortomate
(A, C, G, H)



Unsere Klassiker

Suppen und Salate

Klare Rinder-Consommé mit Frittaten oder Grießnockerl (A, C, L)	€ 6,30
Großer gemischter Salatteller (L, O)	€ 10,00
Kleiner gemischter Salatteller (L, O)	€ 8,50
Großer Blattsalatteller (L, O)	€ 9,00
Kleiner Blattsalatteller (L, O)	€ 7,50

Für Zwischendurch

Zauner Würstel mit Senf, Kren und 1 Handsemmel (A, L, M)	€ 11,50
Zauner Würstel mit Gulaschsaft und 2 Handsemmeln (A, L)	€ 14,30
Kleines Gulasch und 1 Handsemmel (A, L)	€ 15,50
Schinken-Käse-Toast mit hausgemachtem Weißbrot (A, G, M)	€ 10,20

Hauptspeisen

Wiener Backhendl in Buttermilch mariniert auf Erdäpfelsalat (A, C, D, G, L, M)	€ 23,00
Wiener Schnitzel	
vom Kalb	€ 29,00
vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren (A, C, G)	€ 23,00
Gekochter Bio Tafelspitz mit Gemüse Julienne, heurige Erdäpfel und Semmelkren (A, G, L)	€ 27,50
Salon-Beuscherl vom Kalb mit Serviettenknödel und Gulaschsaft (A, C, G, L, O)	€ 21,50

Süßes aus unserer Patisserie

Kaiserschmarrn	
mit Zwetschkenröster	€ 18,00
mit Schuss Beerenauslese vom Triebaumer (4cl) zum drüber träufeln	€ 21,50
(A, C, G)	
Salzburger Nockerl (für 2 - 3 Personen)	€ 23,00
mit marinierten Himbeeren, 20 – 30 min Wartezeit	
(A, C, G)	
Powidl-Pofesen	€ 13,90
mit Vanillesauce	
(A, C, G)	
Warmer Apfel- oder Topfenstrudel – je nach Verfügbarkeit	€ 9,30
mit Vanillesauce	
(A, C, G)	
Palatschinken mit Marillenmarmelade	
zwei Stück	€ 9,80
ein Stück	€ 6,00
(A, C, G)	

Über unser laufend wechselndes Tagesdessert informiert Sie gern unser Servicepersonal

Dessertwein & Likörwein

Beerenauslese Cuvée, Weinlaubenhof Alois Kracher, Illmitz	1/16 l	€ 8,60
Forticus Schlossweingut Graf Hardegg, Weinviertel	1/16 l	€ 8,90

Eine große Auswahl an hausgemachten Kuchen, Pralinen und Schokoladen erwartet Sie an unserem Kuchenbuffet!



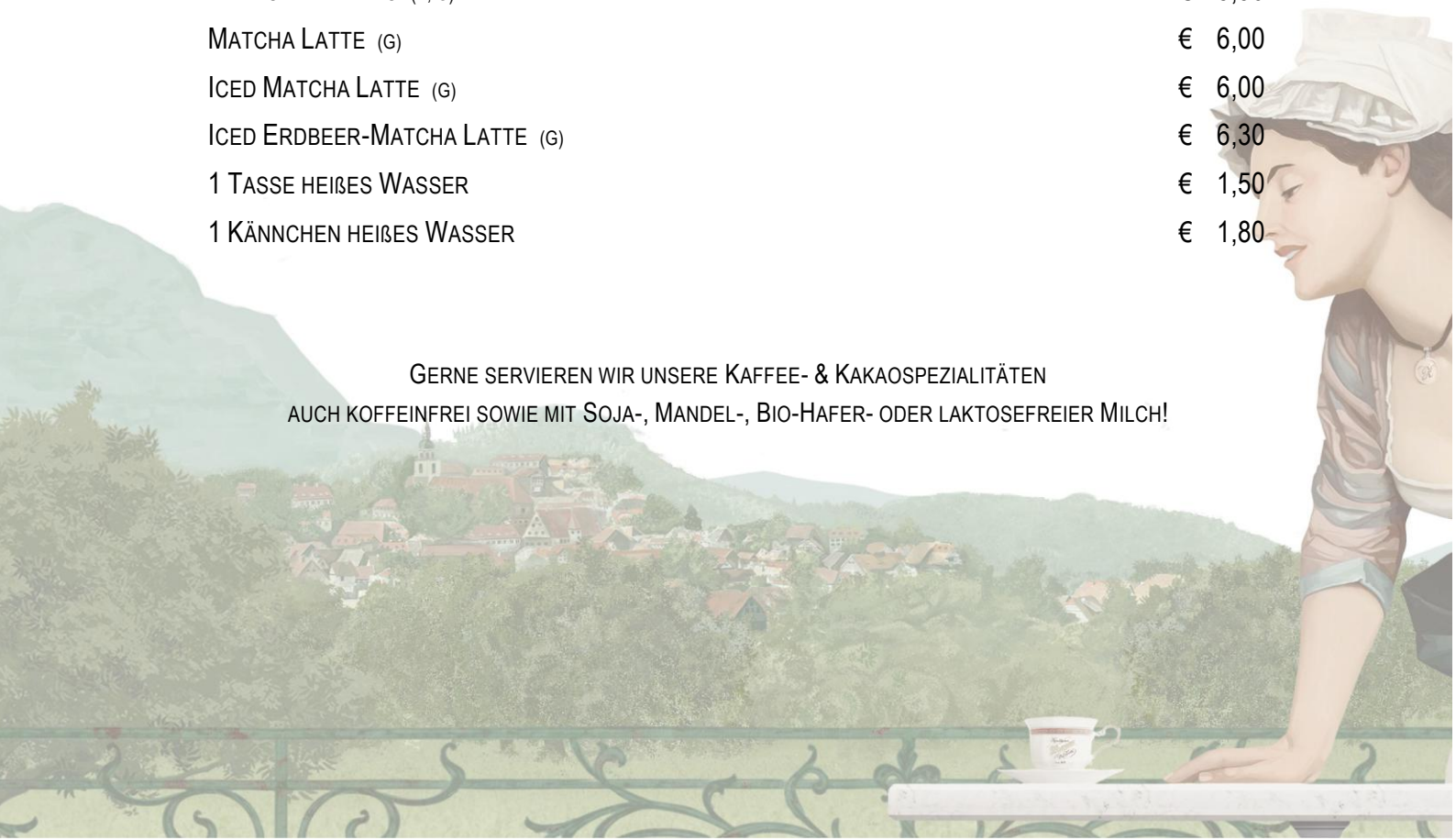
Allergen Information

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere C = Ei,
D = Fish, E = Erdnuss, F = Soya, G = Milch oder Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Kaffee & Kakao

Kleiner Schwarzer	€ 3,60
Kleiner Brauner (G)	€ 3,60
Großer Schwarzer	€ 5,60
Großer Brauner (G)	€ 5,60
Italienischer Espresso klein	€ 3,70
Italienischer Espresso groß	€ 5,70
Espresso Macchiato klein (G)	€ 4,00
Espresso Macchiato groß (G)	€ 6,00
Cafe Latte (G)	€ 5,80
Verlängerter (G)	€ 4,80
Wiener Melange (G)	€ 5,10
Cappuccino (F, G)	€ 5,10
Einspänner (G)	€ 6,20
Häferlkaffee (G)	€ 5,70
Biedermeier Kaffee (mit Marillen- und Eierlikör) (C, F, G)	€ 8,90
Irish Coffee (G)	€ 12,00
Kännchen Kaffee (G)	€ 8,90
Tasse Kakao (F, G)	€ 5,40
Tasse Kakao mit Schlagobers (F, G)	€ 6,50
Kännchen Kakao (F, G)	€ 8,90
Matcha Latte (G)	€ 6,00
Iced Matcha Latte (G)	€ 6,00
Iced Erdbeer-Matcha Latte (G)	€ 6,30
1 Tasse heißes Wasser	€ 1,50
1 Kännchen heißes Wasser	€ 1,80

Gerne servieren wir unsere Kaffee- & Kakaospezialitäten
auch koffeinfrei sowie mit Soja-, Mandel-, Bio-Hafer- oder laktosefreier Milch!



Tee

	Tasse/Kännchen
Darjeeling Hochland *Darjeeling ist ein handgepflückter Blatt-Tee aus dem berühmten Hochland Teegärten rund um die Stadt Darjeeling. Besonders zart und blumig im Geschmack,mit goldgelber Aufgussfarbe.*	€ 5,00/€ 6,40
Assam JJ *Erlesener grobblättriger Schwarzer Tee aus den berühmten Assam Teegärten im Nordosten Indiens. Kräftig und malzig im Geschmack, mit rötlich-brauner Aufgussfarbe.*	€ 5,00/€ 6,40
Englisch Breakfast *Erlesener Blatt-Tee nach typisch englischer Tradition. Hocharomatisch und feinherb im Geschmack mit rotgoldener Aufgussfarbe.*	€ 5,00/€ 6,40
Earl Grey *Echter Schwarztee Klassiker: Erlesener, handgepflückter Blatt-Tee, verfeinert mit der frischen Zitrusnote der Bergmotte. Leicht, blumig und fruchtig im Geschmack, mit rötlich- brauner Aufgussfarbe.*	€ 5,00/€ 6,40
Grüner Tee *Handgepflückter grüner Blatt-Tee (Chun-Mee) aus China. Angenehm fein-herb und duftig-frisch im Geschmack, mit honiggelber Aufgussfarbe.*	€ 5,00/€ 6,40
Rooibos *Erlesener Rotbuschtee bester Ernten. An den Hängen der Zedernberge in Südafrika in der Sonne gereift, mit einem angenehmen sanften Geschmack, koffeinfrei.*	€ 5,00/€ 6,40
Früchtetee *Erlesene Früchteteemischung mit dem Geschmack fruchtig-frischer Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren.*	€ 5,00/€ 6,40
Kamillentee *Exklusiver Kamillentee aus ganzen Blüten. Die Kamille ist bekannt für Ihre wohltuend-bekömmliche Wirkung und beliebt wegen Ihres hocharomatischen Geschmacks.*	€ 5,00/€ 6,40
Pfefferminze *Grobblättriger, erlesener Pfefferminztee. Der hohe Gehalt an ätherischen Ölen sorgt für den erfrischenden, wohltuenden Geschmack dieses naturbelassenen Kräutertees.*	€ 5,00/€ 6,40
Vitalkräuter *Geschmackvolle Kräuterteemischung mit Honeybush, Pfefferminze, Zitronenverbene, Zimt, Süßholz, Lemongras und Ringelblumenblüten. Der aromatisch-vitalisierende Geschmack dieser naturbelassenen Kräuter-Komposition bietet jederzeit ein erfrischendes Genusserlebnis.*	€ 5,00/€ 6,40



Extras

Milch (G)		€ 1,40
Obers klein (G)		€ 1,10
Obers groß (G)		€ 2,20
Frisch gepresste Zitrone		€ 1,40
Himbeersaft		€ 1,30
Österreichischer Rum	2 cl	€ 2,50

Alkoholfrei

Bio Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 5,10
Bio Apfel/Holundersaft naturtrüb	0,25 l	€ 5,10
Bio Marillensaft	0,25 l	€ 5,10
Bio Apfel/Orangen/Karottensaft naturtrüb	0,25 l	€ 5,10
Bio Johannisbeersaft	0,25 l	€ 5,10
Hasenfit Bio Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,33 l	€ 5,40
Hasenfit Bio Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,33 l	€ 5,80
Hasenfit Bio Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,50 l	€ 5,60
Hasenfit Bio Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,50 l	€ 6,80
Apfelsaft	0,25 l	€ 4,50
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 6,40
Römerquelle Mineralwasser *prickelnd oder still*	0,33 l	€ 4,40
Römerquelle Mineralwasser *prickelnd oder still*	0,75 l	€ 7,90
Römerquelle Mineralwasser mit Zitrone	0,33 l	€ 5,80
Kinley Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	€ 5,00
Schweppes Wild Berry	0,20 l	€ 5,00
Fanta oder Sprite	0,25 l	€ 4,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Almdudler	0,33 l	€ 4,60
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 4,60
Glas Himbeerwasser natur	0,25 l	€ 2,20
Glas Zitronenwasser natur	0,25 l	€ 2,30
Sodawasser	0,25 l	€ 2,50
Soda Zitrone	0,25 l	€ 3,90
Himbeer-Soda	0,25 l	€ 3,80
Hausgemachter Ingwer-Zitrone heiß oder kalt	0,25 l	€ 5,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 7,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,125 l	€ 4,40
Glas Leitungswasser	0,25 l	€ 0,50
Glas Leitungswasser	0,50 l	€ 1,00

Milchmixgetränke

Erdbeermilch (G), *saisonal*	€ 5,30
Bananenmilch (G)	€ 5,30
Himbeermilch (G)	€ 5,30

Edelbrände und Spirituosen

Lokale Schnäpse

Matthias Gasteiger, Bad Ischl:

Zaunerstollen Schnaps – Klar	2 cl	€ 6,20
Zaunerstollen Schnaps – Holzfass	2 cl	€ 6,20
Zaunerstollen Likör	2 cl	€ 6,20
Hauszwetschke	2 cl	€ 5,80
Speckbirne	2 cl	€ 6,00

Primushäusl, Sigi Rieger, Abersee:

Williamsbirne	2 cl	€ 6,20
Marille	2 cl	€ 6,20
Alter Apfel	2 cl	€ 6,20
Juchitza Gipfel Gin	4 cl	€ 9,80
Wüdara Whisky	4 cl	€ 9,80
Da Rum	4 cl	€ 10,50
Obstbrand, Freihof	2 cl	€ 5,00
Grappa Barrique	2 cl	€ 5,20

Likör

Eierlikör – Hausgemacht (G)	2 cl	€ 5,30
Cointreau, Baileys, Amaretto Di Saronno (H)	2 cl	€ 4,90
Grand Marnier	2 cl	€ 5,10

Cognac

Martell VSOP	4 cl	€ 10,20
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 10,50

Whisk(e)y

Four Roses Bourbon	4 cl	€ 9,90
Jameson Irish Whiskey	4 cl	€ 9,90

Weinbrand

Asbach Uralt	4 cl	€ 7,20

Mix Spirituosen

Beefeater Gin	4 cl	€ 7,50
Havana Club 3 Años	4 cl	€ 7,50
Wodka Wyborowa	4 cl	€ 7,50
Tequila Olmeca Gold	2 cl	€ 4,90

Bitters

Ramazzotti	2 cl	€ 4,70
Averna, Fernet Branca	2 cl	€ 4,70