



IM HERZEN VON ZELL AM SEE

Unser familiär geführter Gasthof und Hotel wird schon seit vielen Generationen betrieben. Vor einiger Zeit sind wir, vom Gasthof Grüner Baum, der Genussinitiative des österreichischen Lebensministeriums beigetreten und sind nun ein „Genusswirt“ in der Genuss Region Österreich.

Mit diesem Beitritt ergänzen wir unsere Philosophie – regionales und saisonales auf der Speisekarte zu präsentieren – mit der Möglichkeit, auf hochwertige Produkte aus 113 Genuss Regionen in Österreich zugreifen zu können. In unserer Speisekarte finden Sie veredelte Produkte von lokalen Produzenten, sowie aus den verschiedensten Genussregionen. Unser Fleisch wird in der hauseigenen Metzgerei Schultes produziert.

HAUSEIGENE SCHNAPSBRENNEREI

Neben seiner Tätigkeit als Gastwirt des Grünen Baums, betreibt der Gastwirt & Hotellier des Grünen Baum Karl Halbmayr seit einigen Jahren eine Schnapsbrennerei auf einem alten traditionellen Vierkanthof im niederösterreichischen St. Valentin. Neben diversen Edelbränden werden Liköre, Moste und Obstsäfte hergestellt, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurden – unter anderem mit dem „Goldenen Stampler“ für den holzgelagerten Apfelbrand.

Eine Verkostung ist nach Anmeldung direkt bei uns im Gasthof oder Hotel möglich. Gerne können Sie die verschiedenen Spirituosen und Säfte natürlich auch käuflich erwerben. Vielleicht ein schönes Geschenk für die, die daheim bleiben mussten?

Wir hoffen, wir dürfen Sie wieder einmal bei uns im Gasthof & Hotel Grüner Baum begrüßen!

Ihre Familie Halbmayr-Schultes und
das Team des Betriebes Grüner Baum in Zell am See





VORSPEISEN */starters*

BEEF TARTAR A, C, M, O		
mit Bergpfeffer-Aioli, Butter und Toast	100 g	15,50
—	200 g	19,90
Beef Tartar		
with pepper aioli, butter and toast		

HAUSGEMACHTE SÜLZE A, G, L, M, O		
mit Essiggemüse und Zwiebeln, dazu Brot		9,50
oder Röstkartoffel		15,50
—		
homemade aspic with pickled vegetables and onions served with bread – or – roast potatoes		

SUPPEN */soups*

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON A, C, G, L, M		
wahlweise mit Frittaten oder Nudeln		6,20
—		
beef consommé		
either with stripes of pancake or noodles		

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE A, C, G, L, M		7,90
mit Gebäck		
—		
homemade goulash soup with bread		

KRAFTBRÜHE MIT LEBERKNÖDEL A, C, G, L, M		6,90
—		
beef consommé with liver dumpling		



SALATE */salads*

GEMISCHTER SALAT C, G, M, O

mit Hausdressing

—

mixed salad

with home made dressing

klein/small 6,90
groß/big 11,90

BACKHENDLSALAT A, C, G, M, O

auf Erdäpfel-Blattsalaten 18,90
mit Hausdressing und Kernöl

—

*traditional fried chicken salad with potato-lettuce
salad, home made dressing and pumpkin seed oil*

STEAKSALAT GRÜNER BAUM A, L, M, O

gegrilltes Rindfleisch auf Gartenallerlei, 22,50
mit Croûtons und Parmesan, mariniert
mit Essig und Öl

—

*steak salad with grilled beef,
mixed lettuce, croûtons and parmesan cheese
marinated with vinegar and oil*

BAUERNSALAT A, C, G, L, M, O

Salatschüssel mit knusprigem Speck, 17,90
Röstkartoffel und Spiegelei

—

*farmer's salad
with crispy bacon, roast potatoes and fried egg*

**Es gibt
viele grüne
Bäume.
Aber nur
einen grünen
Baum.**

*There
are many
green trees.
But only one
"Grüner Baum."*

VEGETARISCH & PASTA */vegetarian & pasta*

PINZGAUER KASNOCKEN IM PFANDL A, C, G, M, O

mit Röstzwiebeln und grünem Salat 15,90

—

*Pinzgauer Kasnocken
traditional egg noodles with local cheese, fried onions and green salad
(traditional austrian version of Mac & cheese)*



TIROLER SCHLUTZKRAPPEN A, C, G

gefüllt mit Spinat in geschmolzener Butter mit frischem Schnittlauch und geriebenem Parmesan 15,90

—
Tyrolean giant ravioli filled with spinach in melted butter with fresh chives and grated parmesan cheese

SPAGHETTI GENOVESE A, C, G, H

mit Basilikumpesto und geriebenem Parmesan reichlich garniert 16,50

—
spaghetti Genovese with basil pesto and grated parmesan cheese

SPAGHETTI BOLOGNESE A, C, G, O

vom Rind mit Gemüse, verfeinert mit geriebenem Parmesan 16,90

—
spaghetti bolognese (of beef and vegetables) with grated parmesan cheese

FISCH *fish*

GEBACKENES FILET VON DER BACHFORELLE A, C, D, G, M, O

mit Erdäpfel-Blattsalat und hausgemachter Sauce Tartar 21,50

—
deep fried fillet of trout with potato-lettuce salad and tartar sauce





DAS
**WIENER
SCHNITZEL**

*/Wiener schnitzel from
our in-house butchery*

**Der österreichische Klassiker
aus hauseigener Metzgerei**

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN A, C, G

mit Wildpreiselbeeren und Zitronengarnitur 17,00

—
*Wiener (Viennese) Schnitzel of pork
with wild cranberries and lemon garnish*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G

mit Wildpreiselbeeren und Zitronengarnitur 23,00

—
*Wiener (Viennese) Schnitzel of veal
with wild cranberries and lemon garnish*

**Unser Original seit 1949
in Butterschmalz gebraten.**

*/our original since 1949,
fried in clarified butter.*

**Mit Beilage
nach Wahl:**

*/with side dish
of your choice*

PETERSILIENKARTOFFELN / <i>parsley potatoes</i>	3,50
RÖSTKARTOFFELN / <i>roast potatoes</i>	4,00
POMMES FRITES / <i>french fries</i>	4,00
KARTOFFELSALAT / <i>potato salad</i> !!	5,00



**Österreichische
TRADITION
aus hauseigener
Metzgerei**

*/tradition from our
in-house butchery*

GULASCH VOM PINZGAUER KALB A, C, G, I, M, O

verfeinert mit Sauerrahm an hausgemachten Butterspätzle und frischem Schnittlauch 19,50

—
*Goulash of Pinzgauer veal
refines with sour cream on homemade butter noodles („Spätzle“) and fresh chives*

WIENER TELLERFLEISCH VOM RINDERGUSTOSTÜCK I, M

mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffel und Kren 18,50

—
*boiled beef
with root vegetables, parsley potatoes and horseradish*

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET A, G, M, O

auf Rotweinsauce mit knackigem Gemüse und Röstkartoffeln 24,50

—
*medaillons of pork fillet
with red wine sauce, fresh vegetables and roast potatoes*

KALBSRAHMBEUSCHEL A, C, G, L, M, O

serviert mit Semmelknödel und grünem Salat 18,90

—
*Typical Austrian creamy lights of veal dish with bread dumpling
and green salad*

PFEFFERSTEAK G, I, M

Filet vom Almochsen mit Pfeffersauce, 42,00
Gemüsevariation und Pommes Frites

—
*fillet steak from local highland ox
with variation of vegetables and french fries*



DESSERT */dessert*

MARILLENPALATSCHINKEN A, C, G

2 Stück Marillenpalatschinken mit Staubzucker 6,90

—
apricot pancakes

2 apricot pancakes with icing sugar

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL A, C, G

mit Vanilleeis – oder – Vanillesauce 7,50

—
homemade apple strudel

with vanilla ice cream – or – vanilla sauce

HERZHAFT EISPALATSCHINKEN A, C, G

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers 8,50

—
ice cream pancakes

with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

KAISERSCHMARRN A, C, G, O

mit Zwetschkenröster (ca. 20 min) 13,90

—
Kaiserschmarrn

traditional sweet sugared pancakes

with stewed plums (takes about 20 minutes)

ALERGENE / ALLERGENIC FOODS

Glutenhaltige Getreide **A.** *cereals containing gluten*

Krebstiere **B.** *crustaceans*

Eier **C.** *eggs*

Fisch **D.** *fish*

Erdnüsse **E.** *peanuts*

Sojabohnen **F.** *soybeans*

Milch **G.** *milk*

Schalenfrüchte **H.** *nuts*

Sellerie **L.** *celery*

Senf **M.** *mustard*

Sesamsamen **N.** *sesame seeds*

Schwefeldioxid & Sulphite **O.** *added sulphur dioxide & sulphite*

Lupinen **P.** *lupin*

Weichtiere **R.** *molluscs*

**Fragen
Sie auch nach
unserer Eiskarte.**

*/ please ask our staff for
the ice cream
menu!*

*Alle Preise sind in
Euro und inkl. MwSt.
/ all prices in Euro
incl. tax.*

BEILAGENÄNDERUNG: AB 0,50 / CHANGE OF SIDE DISH: FROM 0,50

PORTION KETCHUP/MAYONAISE 0,50 EURO



FÜR UNSERE KLEINEN */for our kids*

DONALD DUCK

Naturgebratene Hühnerbrust mit Spätzle und Sauce 9,60

—
*grilled chicken breast
with butter noodles and sauce*

WICKIE

Kinderschnitzel mit Pommes Frites 9,60

—
*“Wiener Schnitzel” – bread crumbed pork
escalope, pan fried with French fries*

NEMO

gebackene Fischstäbchen mit Pommes Frites 8,00

—
baked fish sticks with French fries

WINNIE POOH

Spaghetti Bolognese 7,90

—
Spaghetti Bolognese

2 STR. MINIONS PALATSCHINKE

mit Nutella und Staubzucker 7,50

—
traditional pancakes with nutella and icing sugar

