



Speise- und Getränkekarte

Herzlich willkommen im Genino!

Genino
Geschmackvoller Süden



Willkommen!

Für Sie nur das Beste.

Wir freuen uns, Sie im geschmackvollen Süden begrüßen zu dürfen. Seit Eröffnung unseres Restaurants im August 2010 sind wir unserem Qualitätskonzept treu geblieben. Eine besondere Rolle nehmen dabei unsere regionalen Lieferanten ein, welche uns täglich mit frischen Lieferungen ihrer besten Produkte begeistern. Unsere wichtigsten Hauptlieferanten möchten wir Ihnen an dieser Stelle gerne vorstellen.

Weitere Details dazu finden Sie auf unserer Homepage www.genino.com mit allen aktuellen News, Tagesgerichten und der Suppe der Woche.

<p>Spezialitäten</p>  <p>www.nurgutes.at</p>	<p>Kaffee</p>  <p>www.220grad.at</p>	<p>Fleisch</p>  <p>www.gerbl.at</p>
<p>Pizzamehl</p>  <p>www.trenaumuehle.at</p>	<p>Bier</p>  <p>www.schloss-eggen-</p>	<p>Fruchtsäfte</p>  <p>über:</p>
<p>Täglich frisch</p>  <p>www.wedl.com</p>	<p>Lebensmittel</p>  <p>www.chefsculinar.com</p>	<p>Gewürze</p>  <p>www.raps.com</p>
<p>Eier</p>  <p>Pichlwang</p>	<p>Gemüse</p>  <p>Eferding</p>	<p>Edelbrände</p>  <p>Schwanenstadt</p>

Philosophie und Geschichte

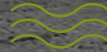
Herzlich willkommen im geschmackvollen Süden! Herzlich willkommen im Genino! Seit August 2010 können Sie im Shoppingparadies VARENA in Vöcklabruck in ein Stück südlicher Lebensfreude eintauchen.

Wer wir sind.

Wir sind keine Italiener, keine Pizzeria und keine Restaurantkette. Getrieben von unserer Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel haben wir gemeinsam mit unseren Partnern das Genino zu dem gemacht was es heute ist: Ein Restaurant, das mit seinem frischen und ansprechenden Ambiente zum Verweilen und Genießen einlädt. Der Familienbetrieb wird nun in zweiter Generation weitergeführt.

Unsere Philosophie.

Hochwertige Grundprodukte, eine zeitgemäße und abwechslungsreiche Speisengestaltung, die handwerkliche Kochkunst und die Ehrlichkeit unseren Gästen gegenüber stehen für uns an oberster Stelle. Dazu runden die täglich frischen Lieferungen unserer regionalen Lebensmittelpartner, sowie der Einkauf von knackigem Gemüse, Fleisch und weiteren Spezialitäten das perfekte Geschmackserlebnis ab. Unsere Speisekarte lässt keine Wünsche offen, höchste Qualität wird bei uns in ihrer kreativsten Form serviert.



Für Sie nur das Beste!
Ihre Geninos

Frühstück

Unser Frühstück servieren wir täglich von 9:00 bis 10:30 Uhr

Pariser Frühstück 5.30

Heißgetränk nach Wahl
Croissant, wahlweise Butter oder
hausgemachte Marillenmarmelade

Wiener Frühstück 5.10

Heißgetränk nach Wahl
Semmel, Butter,
wahlweise hausgemachte Marmelade
oder Nutella

Classic 7.10

Heißgetränk nach Wahl
Gebäck, Butter, Schinken, Käse, Gemüse

Vital Frühstück 9.80

Heißgetränk nach Wahl
Korngebäck, Müsli in Joghurt und Obst,
Kräuteraufstrich verfeinert mit Gemüse und Kräutern
Orangensaft

Grande 10.20

Heißgetränk nach Wahl
Semmel, Kornspitz, Butter, Schinken, Käse,
Gemüse, Obst, Rührei,
hausgemachte Marmelade, Orangensaft

Piccolo 6.90

Heißgetränk nach Wahl
Kornspitz belegt mit Schinken,
Gemüse, Kräuteraufstrich mit Rucola garniert

Extras

Rührei.....	2.90
Croissant.....	1.90
Semmel.....	1.20
Salztangerl.....	1.50
Kornspitz.....	1.60
Portion Butter.....	1.00
Portion Marmelade.....	1.00
Portion Honig.....	1.00
Kräuteraufstrich.....	1.50
Joghurt mit Müsli und Obst.....	3.50
Orangensaft.....	3.20

Jedes Frühstück ist auch vegetarisch erhältlich



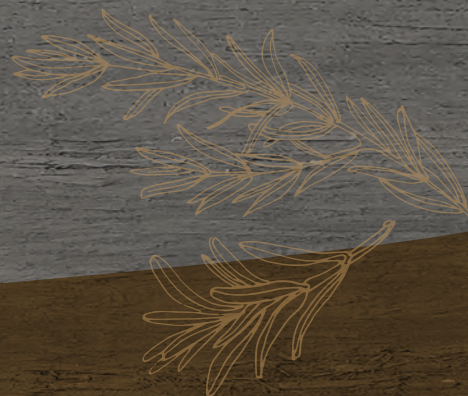
Heißgetränke

Kaffeeauswahl im Frühstückspreis enthalten

- Espresso
- Espresso doppio
- Espresso macchiato
- Cappuccino
- Verlängerter
- Cafè latte
- Heiße Schokolade mit/ohne Schlagobers

Teeauswahl im Frühstückspreis enthalten

- Bio-Schwarztee pur
- Bio-Pfefferminztee pur
- Bio-Früchtetee
- Bio-Ingwertee
- Bio-Grüntee
- Bio-Kräutertee
- Bio-Kamillentee



Vorspeisen

Unsere Vorspeisen und Salate servieren wir täglich von 11:00 bis 18:00 Uhr (Samstag bis 17:00 Uhr)

Antipasti 7.40

Prosciutto crudo di Parma, Lardo di Colonnata, Salame Milanese, Coppa di Parma, Bon Taleggio, Parmigiano Reggiano, Eingelegtes und Grillgemüse

Suppe der Woche siehe Tagesgerichte

Die tagesaktuelle Suppe finden Sie auf unserem Tischaufsteller „Tagesgerichte und News“, in unserer Homepage und Monitoren. Genießen Sie die Suppen-Kreationen unserer Köche

Bruschetta 5.10

Wahlweise mit Parmaschinken oder mit Tomaten mit Kräutern und Knoblauch getoastete Ciabattascheibe mit verschiedenem Belag:
Parmaschinken mit Parmesan und Oliven oder sautierte Tomatenwürfel mit Basilikum verfeinert und mit Olivenöl mariniert

Burrata 9.80

Cremiger Burrata auf geschmolzenen Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto, Rucola und Ciabatta-Brot

Ciabatta-Brot 1.60

4 getoastete Ciabattascheiben



Salate

Rucola e Parmigiano als Beilage **4.40**

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing,
dazu Parmesanspäne

Insalata mista als Beilage **4.70**
..... als Hauptspeise **8.90**

Gemischter Salat.
knackige Salatcreation mit Gemüse
und Balsamico-Dressing

Griechischer Salat als Beilage **5.20**
..... als Hauptspeise **9.50**

mit Schafskäse.
knackige Salatcreation mit Gemüse, Schafskäse,
Oliven und Balsamico-Dressing

Caesar's salad als Hauptspeise **11.60**

mit Hühnerbruststreifen.
knackige Salatcreation mit klassischem hausgemachtem Caesar's-Dressing,
Hühnerbruststreifen, Speck, Croûtons und Parmesanspänen

Thunfisch Salat als Hauptspeise **10.40**

knackige Salatcreation mit Thunfisch,
Gemüse, Mais roten Zwiebeln, Oliven und Balsamico-Dressing

Veganer Salat als Hauptspeise **11.20**

knackige Salatcreation mit Gemüse, Balsamico-Dressing,
geräuchertem Bio-Tofu, Cranberries und gerösteten Cashews

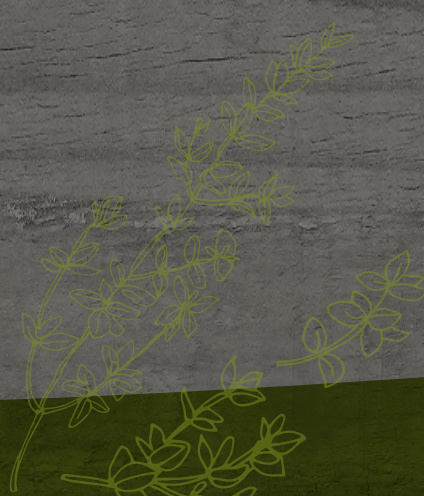
Extras zum Salat **1.40**

Oliven, Parmesan, Schafskäse

Dazu passend:

Brot *getoastete Ciabattascheiben*, 4 Stück **1.60**

Pizzastangerl mit Knoblauch und Oregano, 3 Stück **4.50**



Pasta

Unsere Pastagerichte und Burger servieren wir täglich von 11:00 bis 18:00 Uhr (Samstag bis 17:00 Uhr)

Tagliatelle Prosciutto di Parma 10.90

cremige Sauce mit Parmaschinken und sautierten Pilzen, vollendet mit Kräutern, Rucola und Parmesan

Tagliatelle Shrimps 10.90

cremige Sauce mit Shrimps, saisonaler Gemüseeinlage, Kräuterpesto, Rucola und Parmesan

Spaghetti Arrabiata 10.20

pikante Tomatensauce vollendet mit Rucola und Parmesan (auch vegan erhältlich)

Spaghetti Basilikum 10.20

Basilikum-Pesto mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan

Spaghetti Carbonara 10.20

cremige Obersauce mit Prosciutto cotto, Rucola und Parmesan

Tortellini in Waldpilzsauce 10.90

Waldpilze in feiner Obersauce, mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen, Rucola und Parmesan

Tagliatelle Vegan 10.90

Kräuter-Sojasauce mit geräuchertem Bio-Tofu, Gemüseeinlage und Rucola

Kinderspaghetti 4.70

wahlweise mit Butter und Parmesan oder Tomatensauce und Parmesan

Rezept-Tipp

Genino-Basilikumpesto

Zutaten: (für ca. 1-2 Marmeladegläser)

1 Bund Basilikum (ca. 250g)

150 g Parmesan

50 g Pinienkerne

1/4 l Rapsöl

Prise Salz

Zubereitung:

Basilikum waschen und von Stängeln befreien. Parmesan in kleine Stücke zerteilen. Dann Basilikum und Parmesan mit Pinienkernen und Salz in einen Mixer geben. Nach und nach das Öl einfließen lassen, bis es eine homogene Masse ergibt. **Tipp:** Nicht zu lange mixen, ansonsten verliert das Pesto durch die Wärme seine schöne grüne Farbe. Gutes Gelingen!



Burger

Genino Burger - Die Legende 9.90

100% österreichisches Rindfleisch Patty
 Getoastetes Ciabatta Bun, Genino Cocktailsauce,
 Eisbergsalat, mit Spiegelei „top on the roof“
(auch glutenfrei erhältlich)

Classic Beef-Burger 10.20

100% österreichisches Rindfleisch Patty
 Getoastetes Sesam Bun, Genino Cocktailsauce, Speck,
 Cheddar, Tomaten, Eisbergsalat, Gurken und Zwiebel
(auch glutenfrei erhältlich)

Texas BBQ-Burger 10.20

100% österreichisches Rindfleisch Patty
 Getoastetes Ciabatta Bun, karamellierte rote Zwiebel,
 BBQ Sauce, Speck, Tomaten, Eisbergsalat und Zwiebel
(auch glutenfrei erhältlich)

Crispy Chicken-Burger 9.90

Knuspriges Hühnerfilet in der Cornflakes Kruste
 Getoastetes Sesam Bun, Genino Sourcremesauce,
 Tomaten, Eisbergsalat, Gurken und Zwiebel

Veggie-Burger 9.60

Gemüse-Patty aus rein pflanzlichen Zutaten
 Getoastetes Vollkorn Bun, Genino Sourcremesauce,
 Cheddar, Tomaten, Eisbergsalat, Gurken und Zwiebel
(auch vegan erhältlich)

Dazu passend:

Steak fries *frittierte Kartoffelstreifen mit Kräuterdip* 3.90
 Insalata mista *knackige Salatcreation mit Gemüse und Balsamico-Dressing* 4.70

Extras

Speck 1.90
 Rindfleisch-Patty 3.90
 Hühnerfilet in Cornflakes Kruste 3.40
 Gemüse-Patty 2.90
 Cheddar 1.50
 Jalapeño-Chilis 1.50
 Spiegelei 2.00
 karamellierte Zwiebel 1.40
 Ketchup 0.50



Pizza

Unsere Pizzen servieren wir täglich von 10:30 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17:00 Uhr)

Genino	11.90
Edle italienische Pizza! Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Mozzarellaperlen Tomatenstücke, Rucola, Parmesan, Balsamico, Pfeffer und Oregano	
Margherita	8.90
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
Salame	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Salame, Oliven und Oregano	
Quattro Formaggi	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, DolceLatte, Schafskäse, Mozzarellaperlen und Oregano	
Caprese	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenstücke, Mozzarellaperlen, Basilikumpesto und Oregano	
Capricciosa	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oregano	

Hawaii	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	
Diavolo	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Salame, Chili, Sambal Oelek, Pfefferoni und Oregano	
Tonno	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Mais und Oregano	
Bacon	10.40
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Mais und Oregano	
Napoletana	10.80
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Rucola und Oregano Pizza halb eingeschlagen	
Provenciale	10.80
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Pfefferoni, Mais, Zwiebel und Oregano	
Verdura	10.80
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano	
Vegane Pizza	11.20
Tomatensauce, geräucherter Bio-Tofu Grillgemüse und Oregano	
Pizzastangerl	4.50
mit Knoblauch und Oregano, 3 Stück	
Extras	1.40
alle Pizzabeläge können Sie auch als Extra dazu bestellen	

Rezept-Tipp

Genino-Pizzateig

Zutaten: (für 4 Pizzateig-Rohlinge à ca. 260 g)

600g Weizenvollmehl (Nr. 408 aus der Trenau Mühle)
300ml Wasser
1/4 Würfel Germ
3 cl Rapsöl
1/2 EL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in eine Küchenmaschine geben und 15 min. mit dem Knethaken durchkneten lassen. **Tipp:** Am besten am Vortag vorproduzieren. Gutes Gelingen!

Piadina

Unsere Piadina servieren wir täglich von 11:00 bis 18:00 Uhr (Samstag bis 17:00 Uhr)

Piadina mit Tomaten und Mozzarella..... 9.80

gebratener Teigfladen gefüllt mit frischen Tomaten, Mozzarellaperlen, hausgemachtem Basilikumpesto, frischem Rucola und Kräuter-Dip

Piadina mit Prosciutto di Parma und Oliven..... 9.80

gebratener Teigfladen gefüllt mit Parmaschinken, Oliven, hausgemachtem Basilikumpesto, Parmesan, frischem Rucola und Kräuter-Dip

Piadina mit Geflügel, Gemüse und Rucola..... 9.80

gebratener Teigfladen gefüllt mit würzigen Geflügelstreifen, saisonalem Gemüse, Rucola und Kräuter-Dip





Desserts aus der Genino Pâtisserie

Unsere Desserts servieren wir täglich von 11:00 bis 18:00 Uhr (Samstag bis 17:00 Uhr)

Tiramisu.....6.10

Klassisches Tiramisu-Törtchen, dazu Obströster der Saison.
Dieses Produkt enthält Alkohol!

Panna cotta.....5.50

Typisches italienisches Sahnedessert mit Vanilleschoten,
Rum und Orangen, dazu Obströster der Saison.
Dieses Produkt enthält Alkohol!

Warmer Schokokuchen.....6.80

dazu cremiges Vanille-Eis, Schlagsahne,
geröstete Mandelsplitter und frische Früchte.



Kaffee

Espresso.....	2.70
Espresso doppio.....	3.60
Espresso macchiato.....	2.90
Cappuccino.....	3.50
Verlängerter.....	3.10
Cafè latte.....	3.70
Heiße Schokolade	
ohne Schlagobers.....	3.60
mit Schagobers.....	3.80

Kaffeegenuss durch traditionelle Zubereitung

Als Franchise-Partner des Rösthouses 220 Grad aus Salzburg servieren wir Ihnen zwei Selektionen eines außergewöhnlichen Kaffees. In kleinen Chargen wird der Kaffee wöchentlich frisch geröstet und zu uns ins Restaurant geliefert.

Mit dem Twin-Mahlwerk von Mahlkönig wird eigens frisch gemahlen. Zubereitet wird der Kaffee mit einer DallaCorte-Espressomaschine mit Siebträger. Zwei vorgeschaltete Entkalkungsgeräte sorgen für den optimalen Härtegrad des Brühwassers. Für den Milchschaum verwenden wir ausschließlich Frischmilch. Mit 65 – 70° C Milchttemperatur erreichen wir die feine Konsistenz des Milchschaumes. Die Qualität der Kaffeezubereitung wird durch regelmäßige Schulungen optimiert.





Teesorten pur

- Bio-Schwarztee pur** 3.40
Kräftig, gehaltvoll, vielleicht mit einem Schuss Milch.
- Bio-China Grüntee pur** 3.40
Herb mit dennoch blumigen Aromen, für Grünteekenner.
- Bio-Pfefferminztee pur** 3.40
Eine frische Brise Pfefferminze sorgt für einen guten Start in den Tag.

Teesorten gemischt

- Bio-Früchtetee** 3.40
Ein fruchtig-frechtes Obstkompott in der Teetasse, eine beerige Genusswelt.
- Bio-Ingwertee** 3.40
Bringt die Kraft des Ingwers mit asiatischen Kräutern auf den Gaumen.
- Bio-Kräutertee** 3.40
Begeistert durch seinen intensiv würzigen Geschmack.
- Bio-Kamillentee** 3.40
Das blumig-süßliche Universalkräuterlein, wie zu Oma's Zeiten.

Teegenuss

Sonnenor – eine Geschichte. Alles begann 1988 mit einer Idee von Johannes Gutmann. Neue Wege wollte er einschlagen, die nicht nur ihm, sondern auch der Region Waldviertel zugutekommen würden. Johannes war schon leidenschaftlicher Bio-Verfechter, als es das Wort „bio“ noch gar nicht gab. Gutmann hatte ein Gespür, dass der biologische Weg der beste für die Gesundheit, die Umwelt und unsere Zukunft ist.

Also zog der 23-jährige als Einmannbetrieb mit seinen Kräutern von Bauernmarkt zu Bauernmarkt und wurde bald zum „bunten Hund“. Neben den erstklassigen Bio-Produkten verhalfen ihm seine Markenzeichen – eine jahrzehntealte Lederhose und eine runde rote Brille – zum Durchbruch. Mittlerweile ist das Unternehmen auf über 400 Mitarbeiter gewachsen, aber allen Grundsätzen treu geblieben.



Alkoholische Getränke

BIER

Schloss Eggenberg Hopfenkönig vom Fass	0,2l	2.90
.....	0,3l	3.40
.....	0,5l	4.00
Limettenradler naturtrüb aus der Flasche.....	0,33l	3.50
.....	0,5l	4.10
Erdinger Weißbier hell aus der Flasche.....	0,5l	4.10
Freibier alkoholfrei aus der Flasche.....	0,5l	3.50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner.....	0,125l	3.40
Wagramer Selektion, Weingut Heiderer-Mayer		
Verduzzo.....	0,125l	3.30
Cantina il Vino Cittadella, Veneto		
Pino grigio delle Venezie DOC.....	0,125l	4.00
Azienda Zenato, Gardasee		
G'sprizter weiß.....	0,25l	3.50

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo.....	0,125l	3.40
Cantine Spinelli, Ateso		
Zweigelt.....	0,125l	3.70
Neusiedlersee DAC Zweigelt, Weingut Scheibhofer, Andau, Bgld.		

Rioja.....0,125l **4.20**
Miguel Torres, Altos Ibericos Rioja Crianza DOC

G'spritzter rot.....0,25l **3.50**

APERITIF

Prosecco Treviso DOC.....0,1l **3.50**
Spumante extra dry Balbinot, Le Manzane

Prosecco Hugo.....0,25l **4.90**

Prosecco Limoncello Sprizz.....0,25l **4.90**

Prosecco Aperol Sprizz.....0,25l **5.10**

Aperol Sprizz.....0,25l **4.30**

DIGESTIF

Averna.....2 cl **3.50**

Ramazotti.....2 cl **3.50**

Grappa vecchio.....2 cl **3.50**

Williamsbirnenbrand.....2 cl **3.50**
Destillerie Parzmair, Schwanenstadt

Herzkirschlikör.....2 cl **3.50**
Destillerie Parzmair, Schwanenstadt



Alkoholfreies

Coca Cola	0,33l	3.40
original/light/zero		
Fanta, Sprite, Almdudler, Mezzo Mix	0,33l	3.40
Red Bull	Dose 0,25l	4.20
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33l	3.40
Vöslauer prickelnd oder still	0,33l	3.10
Bitter Lemon	0,2l	3.20
Leitungswasser mit Zitrone	0,3l	1.90
.....	0,5l	2.30
Soda (Jugendgetränk)	0,3l	2.40
.....	0,5l	2.80
mit Zitrone.....	+	0.20
Pfanner Fruchtsäfte pur	0,2l	3.20
wahlweise Orange, Apfelsaft, Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Mango		
gespritzt mit Soda	0,3l	3.50
gespritzt mit Soda (Jugendgetränk)	0,5l	3.90
gespritzt mit Leitungswasser	0,3l	3.30
gespritzt mit Leitungswasser (Jugendgetränk)	0,5l	3.70





Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich!

Was gibt es noch?

Genino Tagesgerichte und News

Unser Wochenplan mit den täglich wechselnden Tagesgerichten, einer Suppe der Woche und aktuellen Neuigkeiten aus dem Genino liegt in Druckform an allen Tischen des Restaurants auf. Sie können jedoch bereits am Wochenende im Voraus den Wochenplan auf unserer Homepage ansehen und die Zusendung aktivieren. Gerne senden wir Ihnen den Wochenplan auch per Email zu. Geben Sie unseren Service-Mitarbeitern Ihre Visitenkarte mit der Emailadresse oder senden Sie ein Email „Tagesgerichte zusenden“ an: office@genino.com

Genino Wertgutschein

„Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft“ und darum geht es ja schließlich, die Freundschaft zu erhalten und Freude zu schenken. Dies kann man eigentlich ohne besonderen Anlass tun, besonders wenn es um jemanden geht, den man ganz besonders mag. Der Genino Genuss-Gutschein bietet die Möglichkeit, die Freundschaft zu pflegen

Genino News

GENINO WINTERZAUBER

Wir bereiten uns auf den Winter vor.

Beeren-Punsch

Wohltuender, fruchtiger, alkoholfreier Beeren-Punsch von Sonnentor. Dazu frische Beeren und winterlicher Zimt.

www.genino.com

[f Genino.Restaurant.Catering](https://www.facebook.com/Genino.Restaurant.Catering)



Genino Genuss-Wertgutschein

€ 10.-

Wertvolles aus dem geschmackvollen Süden.

Gutschein nur gültig im Restaurant Genino. Keine Barauszahlung möglich. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

Genino_001



Restaurant Genino · Linzerstraße 50 (VARENA) · 4840 Vöcklabruck
www.genino.com [f Genino.Restaurant.Catering](https://www.facebook.com/Genino.Restaurant.Catering)



Genino

Geschmackvoller Süden

Restaurant Genino
Linzerstraße 50 (VARENA)
4840 Vöcklabruck
Restaurant-Hotline:
+43 7672 20270
office@genino.com

Firmensitz
GENINO GmbH
Oberndorferstraße 12
5151 Nußdorf am Haunsberg

Alle Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.
Auskünfte über Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Stand Juni 2022.

www.genino.com

 [Genino.Restaurant.Catering](https://www.facebook.com/Genino.Restaurant.Catering)