



Speise- und Getränkekarte

Herzlich willkommen im Genino!

Genino
Geschmackvoller Süden



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! Das Genino wurde im August 2010 eröffnet. 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. Für uns stehen die Schlagworte Regionalität und Nachhaltigkeit an oberster Stelle. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Schritt für Schritt an der Optimierung bzw. Reduktion von unnötigen Verpackungsmaterialien zu arbeiten. Dabei wollen wir durch die gezielte Auswahl regionaler Lebensmittelpartner ein Zeichen gegen eine verbreitete Wegwerfmentalität setzen und zudem Unternehmen in der Region stärken.

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.

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 die Suppe der Woche.

Spezialitäten  www.nurgutes.at	Kaffee 220GRAD www.220grad.at	Fleisch  www.gerbl.at
Pizzamehl  www.trenamuehle.at	Bier  www.schloss-eggenberg.at	Fruchtsäfte  über: www.schloss-eggenberg.at
Täglich frisch  www.wedl.com	Lebensmittel  www.chefsculinar.com	Gewürze  www.raps.com
Gebäck  www.die-baekerei.at		



Für Sie nur das Beste!
Ihre Geninos

Frühstück

Unser Frühstück servieren wir täglich von 9.00 bis 10.30 Uhr

Pariser Frühstück 4.90

Heißgetränk nach Wahl
Croissant, Butter

Wiener Frühstück 5.10

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

Classic 6.70

auch vegetarisch erhältlich
Heißgetränk nach Wahl
Gebäck, Butter, Schinken, Käse, Gemüse

Vital Frühstück 9.80

Heißgetränk nach Wahl
Kornweckerl, Müsli in Joghurt und Obst,
Cottage Cheese verfeinert mit Kräutern,
Gemüsesticks, Orangensaft

Grande 10.20

auch vegetarisch erhältlich
Heißgetränk nach Wahl
Brotkörberl, Butter, Schinken, Käse, Gemüse,
Obst, Rührei, hausgemachte Marmelade,
Orangensaft

Extras

Rührei	2.90
Croissant	1.80
Semmel	1.10
1 Gebäck	1.50
Gebäck mit Butter	2.50
Portion Butter	1.00
Portion Marmelade	1.00
Cottage Cheese	1.00
Joghurt mit Müsli und Obst	3.50



Heißgetränke

Kaffeeauswahl im Frühstückspreis enthalten

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

Teeauswahl im Frühstückspreis enthalten

Bio-Schwarztee pur aus Assam oder Darjeeling
Bio-China Grüntee pur
Bio-Pfefferminztee pur
Bio-Früchtetee
Bio-Ingwertee
Bio-Grüntee
Bio-Waldkräutertee
Bio-Blumenkräutertee

Vorspeisen

Unsere Vorspeisen und Salate servieren wir täglich von 11.00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr)

Antipasti..... 7.20

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

Suppe..... 4.20

Kokos-Zitronengrassuppe mit Croutons

Suppe der Woche 4.20

siehe Tagesgerichte

Die tagesaktuelle Suppe finden Sie auf unserem Tischaufsteller

„Tagesgerichte und News“.

Genießen Sie die Suppen-Kreationen unserer Köche

Bruschetta 4.90

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

Mozzarella mit Tomaten..... 9.30

Büffelmozzarella

Variation von Büffelmozzarella und Tomaten, mariniert mit Basilikum

Ciabattabrot 1.30

4 getoastete Ciabattascheiben

Salate

Rucola e Parmigiano als Beilage 4.10

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing,
dazu Parmesanspäne

Insalata mista als Beilage 4.40

..... als Hauptspeise 8.30

gemischter Salat.
knackige Salatkreation mit Gemüse
und Balsamico-Dressing

Griechischer Salat als Beilage 4.70

..... als Hauptspeise 8.90

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

Caesar's saladals Hauptspeise 10.80

mit Hühnerbruststreifen.
knackige Salatkreation mit klassischen hausgemachtem Caesar's-Dressing,
Hühnerbruststreifen, Speck, Croûtons und Parmesanspänen

Thunfischsalatals Hauptspeise 9.80

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

Veganer Salatals Hauptspeise 10.50

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

Extras zum Salat 1.30

Oliven, Parmesan, Schafskäse

Dazu passend:

Brot getoastete Ciabattascheiben, 4 Stück 1.30

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 Parma10.50

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

Tagliatelle Shrimps10.50

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

Spaghetti Arrabiata9.90

pikante Tomatensauce vollendet mit Rucola und Parmesan

Spaghetti Basilikum9.90

Basilikumpesto mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan

Spaghetti Carbonara9.90

cremige Obersauce mit Prosciutto, Rucola und Parmesan

Tortellini in Waldpilzsauce10.20

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

Tagliatelle Vegan10.50

Kräuter-Sojasauce mit geräuchertem Bio-Tofu und Gemüseeinlage

Kinderspaghetti4.50

wahlweise mit Butter und Parmesan oder Tomatensauce und Parmesan

Rezept-Tipp

Genino-Basislikumpesto:

Zutaten für ca. 1-2 Marmeladengläser

1 Bund Basilikum (ca. 250 g)
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!



Genino Burger

Genino Burger – Die Legende8.90

Patty 180 g aus 100 % österreichischem Rindfleisch
Getoastetes Ciabatta Bun, Genino Cocktailsauce,
Blattsalat, mit Spiegelei „tof on the roof“

Classic Beef-Burger9.20

Patty 180 g aus 100 % österreichischem Rindfleisch
Getoastetes Sesam Bun, Genino Cocktailsauce, Speck,
Cheddar, Tomaten, Blattsalat, Gurken und Zwiebeln

Chicken-Burger8.60

Patty 120 g aus paniertem Hühnerfilet
Getoastetes Sesam Bun, Genino Sweet-Spicy Sauce, Cheddar,
Tomaten, Blattsalat, Gurken und Zwiebeln

Veggie-Burger8.60

100 g Gemüse-Patty aus rein pflanzlichen Zutaten
Getoastetes Vollkorn Bun, Genino Sourcremesauce, Cheddar,
Tomaten, Blattsalat, Gurken und Zwiebeln

Veganer-Burger9.20

Gemüse-Patty 100 g, aus rein pflanzlichen Zutaten
Getoastetes Körnerbrötchen, Genino Sweet-Spicy Sauce,
Blattsalat, Gurken, Tomaten und Zwiebeln

Dazu passend:

Steak fries *Frittierte Kartoffelstreifen mit Kräuterdip*3.80
Insalata Mista *Knackige Salatcreation mit Gemüse und Balsamico-Dressing*4.40

Extras

Speck1.50
Rindfleisch-Patty3.40
Hühnerfleisch-Patty2.40
Gemüse-Patty2.40
Cheddar1.50
Jalapeño-Chilis1.50
Spiegelei2.00



Pizza

Unsere Pizze servieren wir täglich von 10.30 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr)

Genino 11.20

Edle italienische Pizza!
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Mozzarellaperlen,
Tomatenstücke, Rucola, Parmesan, Balsamico, Pfeffer und Oregano

Margherita 8.50

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Salame 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Salame, Oliven und Oregano

Quattro Formaggi 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Dolce Latte, Schafskäse,
Mozzarellaperlen und Oregano

Caprese 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenstücke,
Mozzarellaperlen und Oregano

Capricciosa 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons,
Artischocken und Oregano

Hawaii 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano

Diavolo 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Salame, Pfefferoni und Oregano

Tonno 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Mais und Oregano

Bacon 10.10

Tomatensauce, Mozzarella, Speckwürfel, Mais und Oregano

Napoletana 10.50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Rucola und Oregano,
Pizza halb eingeschlagen

Provenciale 10.50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Pfefferoni,
Mais, Zwiebel und Oregano

Verdura 10.50

Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano

Vegane Pizza 11.20

Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Bio-Tofu,
Grillgemüse und Oregano

Pizzastangerl 4.50

mit Knoblauch und Oregano, 3 Stück

Extras 1.30

alle Pizzabelege können Sie auch als Extra dazu bestellen

Rezept-Tipp

Genino-Pizzateig:
Zutaten für ca. 2 Blech Pizza

1 kg Weizenvollmehl (408 aus der Trenau Mühle)
1/2l Wasser
1/4 Würfel Germ
3 cl Rapsöl
1 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!

Spezialitäten

Unsere Spezialitäten servieren wir täglich von 11.00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr)

Piadina mit Tomaten und Mozzarella 9.50

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

Piadina mit Prosciutto di Parma und Oliven 9.50

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

Piadina mit Geflügel, Gemüse und Rucola 9.50

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



Desserts

Unsere Desserts servieren wir täglich von 11.00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr)

Tiramisu aus der Genino Pâtisserie 5.50

Klassisches Tiramisutörtchen, dazu Obströster der Saison.
Dieses Produkt enthält Alkohol!

Panna cotta aus der Genino Pâtisserie 5.50

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

Torten im Glas aus der Genino Pâtisserie 3.60

Alle Kreationen folgen dem Jahreskreislauf.
Präsentation in unserer Kuchenvitrine.
Wir verwenden ausschließlich natürliche Zutaten,
keine Fertigcremes und Kuchenmassen, keine künstlichen
Farb- und Geschmacksstoffe.

*Alle Desserts finden Sie
in unserer Kühlvitrine!*



Kaffee

Espresso	2.70
Espresso doppio	3.50
Espresso macchiato	2.90
Cappuccino	3.40
Verlängerter	3.00
Cafè latte	3.60
Heiße Schokolade	
ohne Schlagobers	3.40
mit Schlagobers	3.60

Kaffeegenuss durch traditionelle Zubereitung

Als Franchise-Partner des Rösthauses 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 Milchtemperatur erreichen wir die feine Konsistenz des Milchschaumes. Die Qualität der Kaffeezubereitung wird durch regelmäßige Schulungen optimiert.



Teesorten pur

Bio-Schwarztee Assam pur	3.10
Kräftig, gehaltvoll, vielleicht mit einem Schuss Milch.	
Bio-Schwarztee Darjeeling pur	3.10
Goldschimmernd mit blumig-sanften Aromen.	
Bio-China Grüntee pur	3.10
Herb mit dennoch blumigen Aromen, für Grünteekenner.	
Bio-Pfefferminztee pur	3.10
Eine frische Brise Pfefferminze sorgt für einen guten Start in den Tag.	

Teesorten gemischt

Bio-Früchtetee	3.10
Ein fruchtig-freches Obstkompott in der Teetasse, eine beerige Genusswelt.	
Bio-Ingwertee	3.10
Bringt die Kraft des Ingwers mit asiatischen Kräutern auf den Gaumen.	
Bio-Grüntee	3.10
Erinnert an blühende Obstbäume mit Frühling und warmen Sommerregen.	
Bio-Waldkräutertee	3.10
Begeistert durch seinen intensiv würzigen Geschmack, wie im Märchenwald.	
Bio-Blumenkräutertee	3.10
Mild und blumig, ein Spaziergang durch den Morgentau.	

Teegenuss

Sonnentor – 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	2.70
.....	0.3l	3.20
.....	0.5l	3.80
Limetten Radler naturtrüb aus der Flasche	0.33l	3.30
.....	0.5l	3.80
Erdinger Weißbier hell aus der Flasche	0.5l	3.80
Freibier alkoholfrei aus der Flasche	0.33l	3.30

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	0.125l	3.20
Wagramer Selektion, Weingut Heiderer-Mayer		
Verduzzo	0.125l	3.10
Cantina Il Vino Cittadella, Veneto		
Pinot grigio delle Venezie DOC	0.125l	3.80
Gardasee, Azienda Zenato		
G'spritzter weiß	0.25l	3.50

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo	0.125l	3.20
Cantine Spinelli, Ateso		
Zweigelt	0.125l	3.50
Neusiedlersee DAC Zweigelt, Weingut Scheiblhofer, Andau, Bgld.		

Cabernet	0.125l	4.00
Cabernet-Sauvignon D.O. La Mancha, Bodega Finca Antigua, Esp.		

G'spritzter rot	0.25l	3.50
-----------------------	-------	------

APERITIF

Prosecco Treviso DOC	0.1l	3.10
Spumante extra dry Balbinot, Le Manze		
Prosecco Hugo	0.25l	4.50
Prosecco Aperol Sprizz	0.25l	4.50
Sprizz Aperol	0.25l	3.90
Campari orange/soda	4cl	3.50

DIGESTIF

Averna	2cl	3.50
Ramazotti	2cl	3.50
Grappa vecchio	2cl	3.50
Parzmair Edelbrand	2cl	3.50



Alkoholfreies

Coca Cola	0.33 l	3.20
light/zero		
Fanta, Sprite, Almdudler.....	0.33 l	3.20
Schartner Bombe Spezi.....	0.5 l	3.70
Red Bull Dose	0.25 l	3.50
Eistee Zitrone/Pfirsich	0.33 l	3.20
Vöslauer prickelnd oder still	0.33 l	3.00
Bitter Lemon	0.2 l	3.10
Leitungswasser mit Zitrone.....	0.3 l	1.60
.....	0.5 l	1.90
Soda (Jugendgetränk).....	0.3 l	2.40
.....	0.5 l	2.80
mit Zitrone	+	0.20
Pfanner Fruchtsäfte	0.2 l	3.10
gespritzt mit Soda	0.3 l	3.40
gespritzt mit Soda (Jugendgetränk)	0.5 l	3.70
gespritzt mit Leitungswasser.....	0.3 l	3.30
gespritzt mit Leitungswasser (Jugendgetränk)	0.5 l	3.50
wahlweise Orange, Apfelsaft, Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Heidelbeere und Mango		



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 und zu zeigen, dass man an den Anderen denkt und ihm eine Freude machen will.

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
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.



Restaurant Genino · Linzerstraße 50 (VARENA) · 4840 Vöcklabruck
www.genino.com · Genino.Restaurant.Catering

Genino_001





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 Oktober 2020.

www.genino.com

 Genino.Restaurant.Catering