# Frühstück

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

## Pariser Frühstück ..... 5.70

Heißgetränk nach Wahl
Croissant, Butter und
hausgemachte Marillenmarmelade

## Wiener Frühstück ..... 5.40

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

## Classic ..... 7.40

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

## Vital Frühstück ..... 9.80

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

## Grande ..... 11.90

Heißgetränk nach Wahl
zwei Gebäck, Butter, Schinken, Käse,
Gemüse, Obst, Rührei,
hausgemachte Marmelade, Orangensaft

## Piccolo ..... 7.10

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

## Extras

| | |
|---|---|
| Rührei | 3.20 |
| Croissant | 2.00 |
| Semmel | 1.40 |
| Salzstangerl | 1.80 |
| Kornspitz | 1.80 |
| Portion Butter | 1.00 |
| Portion Marmelade | 1.00 |
| Portion Honig | 1.00 |
| Kräuteraufstrich | 1.50 |
| Joghurt mit Müsli und Obst | 3.70 |
| Orangensaf (0,2 l) | 3.40 |
| Portion Käse oder Schinken am Teller | 1.80 |

**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 ..... 8.30

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 Parma ..... 5.70

Prosciutto Crudo di Parma, Parmesan, Oliven und Rucola
auf getoasteten Ciabattascheiben

## Bruschetta Tomaten ..... 5.70

Sautierte Tomatenwürfel mit Basilikum verfeinert und Rucola
auf getoasteten Ciabattascheiben

## Burrata ..... 11.50

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

## Ciabatta-Brot ..... 1.70

4 getoastete Ciabattascheiben

# Salate

**Rucola e Parmigiano** ..... als Beilage **4.90**

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing,
dazu Parmesanspäne

**Insalata Mista** ..... als Beilage **5.10**
..... als Hauptspeise **9.30**

Gemischter Salat.
knackige Salatkreation mit Gemüse
und Balsamico-Dressing

**Griechischer Salat** ..... als Beilage **5.60**
..... als Hauptspeise **10.10**

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

**Caesaŕs Salad** ..... als Hauptspeise **12.10**

mit Hühnerbruststreifen.
knackige Salatkreation mit klassischem hausgemachtem Ceasar's-Dressing,
Hühnerbruststreifen, Speck, Croûtons und Parmesanspänen

**Thunfisch Salat** ..... als Hauptspeise **10.90**

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

**Veganer Salat** ..... als Hauptspeise **11.50**

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

**Extras zum Salat** ..... **1.50**

Oliven, Parmesan, Schafskäse

## Dazu passend:

Brot *getoastete Ciabattascheiben, 4 Stück* ..... 1.70
Pizzastangerl *mit Knoblauch und Oregano, 3 Stück* ..... 4.90

# Pasta

Unsere Pastagerichte und Burger servieren wir täglich von 11:00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17:00 Uhr)

**Tagliatelle Prosciutto di Parma** ..... **12.10**
cremige Sauce mit Parmaschinken und sautierten
Pilzen, vollendet mit Kräutern, Rucola und Parmesan

**Tagliatelle Shrimps** ..... **11.90**
cremige Sauce mit Shrimps, saisonaler Gemüseeinlage,
Kräuterpesto, Rucola und Parmesan

**Spaghetti Arrabiata** ..... **10.40**
pikante Tomatensauce vollendet mit Rucola und Parmesan
(auch vegan erhältlich)

**Spaghetti Basilikum** ..... **10.70**
Basilikum-Pesto mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan

**Spaghetti Carbonara** ..... **10.70**
cremige Oberssauce mit Prosciutto cotto, Rucola und Parmesan

**Tortellini in Waldpilzsauce** ..... **11.20**
Waldpilze in feiner Oberssauce, mit Spinat und Ricotta
gefüllte Teigtaschen, Rucola und Parmesan

**Tagliatelle Vegan** ..... **11.20**
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 ..... 10.20

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

## Classic Beef-Burger ..... 10.90

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

## Texas BBQ-Burger ..... 10.90

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

## Crispy Chicken-Burger ..... 10.50

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

## Veggie-Burger ..... 9.90

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 Salatkreation mit Gemüse und Balsamico-Dressing* ..... 5.10

## 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
karamellisierte 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** ..... **12.50**
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

**Cardinale** ..... **10.40**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano

**Quattro Formaggi** ..... **10.90**
Tomatensauce, Mozzarella, DolceLatte, Schafskäse,
Mozzarellaperlen und Oregano

**Caprese** ..... **10.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenstücke,
Mozzarellaperlen, Basilikumpesto und Oregano

**Capricciosa** ..... **10.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons,
Artischocken und Oregano

**Hawaii** ..... **10.40**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano

**Diavolo** ..... **10.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Salame, Chili,
Sambal Oelek, Pfefferoni und Oregano

**Tonno** ..... **10.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Mais und Oregano

**Funghi** ..... **10.40**
Tomatensauce, Mozzarella, Champignon und Oregano

**Bacon** ..... **10.40**
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Mais und Oregano

**Napoletana** ..... **10.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Rucola und Oregano
Pizza halb eingeschlagen

**Provenciale** ..... **11.20**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Pfefferoni,
Mais, Zwiebel und Oregano

**Verdura** ..... **10.90**
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano

**Vegane Pizza** ..... **11.20**
Tomatensauce, geräucherter Bio-Tofu
Grillgemüse und Oregano

**Pizzastangerl** ..... **4.90**
mit Knoblauch und Oregano, 3 Stück

**Extras** ..... **1.40**
alle Pizzabeläge können Sie auch als Extra dazu bestellen

**Extra Sardellen** ..... **3.00**
**Extra Prosciutto** ..... **2.90**

## 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** ..... **10.30**

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

**Piadina mit Prosciutto di Parma und Oliven** ..... **10.60**

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

**Piadina mit Geflügel, Gemüse und Rucola** ..... **10.60**

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** ..... **6.50**

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** ..... **6.90**

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

# Kaffee

| | |
|---|---|
| Espresso | 2.80 |
| Espresso doppio | 3.70 |
| Espresso macchiato | 3.00 |
| Cappuccino | 3.60 |
| Verlängerter | 3.10 |
| Cafè latte | 3.80 |
| **Heiße Schokolade** | |
| ohne Schlagobers | 3.60 |
| mit Schagobers | 3.80 |

## 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 pur** ..... **3.60**
Kräftig, gehaltvoll, vielleicht mit einem Schuss Milch.

**Bio-China Grüntee pur** ..... **3.60**
Herb mit dennoch blumigen Aromen, für Grünteekenner.

**Bio-Pfefferminztee pur** ..... **3.60**
Eine frische Brise Pfefferminze sorgt für einen guten Start in den Tag.

**Bio-Kamillentee** ..... **3.60**
Das blumig-süßliche Universalkräuterlein, wie zu Oma‘s Zeiten.

# Teesorten gemischt

**Bio-Früchtetee** ..... **3.60**
Ein fruchtig-freches Obstkompott in der Teetasse, eine beerige Genusswelt.

**Bio-Ingwertee** ..... **3.60**
Bringt die Kraft des Ingwers mit asiatischen Kräutern auf den Gaumen.

**Bio-Kräutertee** ..... **3.60**
Begeistert durch seinen intensiv würzigen Geschmack.

## 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 Grund sätzen treu geblieben.



# Alkoholische Getränke

## BIER

| | | |
|---|---|---|
| **Schloss Eggenberg Hopfenkönig vom Fass** | 0,2l | **3.00** |
| | 0,3l | **3.80** |
| | 0,5l | **4.30** |
| **Limettenradler naturtrüb aus der Flasche** | 0,33l | **3.80** |
| | 0,5l | **4.30** |
| **Erdinger Weißbier hell aus der Flasche** | 0,5l | **4.40** |
| **Freibier alkoholfrei aus der Flasche** | 0,33l | **3.80** |

## WEISSWEIN

**Grüner Veltliner** 0,125l **3.50**
Wagramer Selektion, Weingut Heiderer-Mayer

**Verduzzo** 0,125l **3.40**
Cantina il Vino Cittadella, Veneto

**Pino grigio delle Venezie DOC** 0,125l **4.20**
Azienda Zenato, Gardasee

**G'spritzter weiß** 0,25l **3.60**

## ROTWEIN

**Montepulciano d'Abruzzo** 0,125l **3.50**
Cantine Spinelli, Atesso

**Zweigelt** 0,125l **3.70**
Neusiedlersee DAC Zweigelt, Weingut Scheiblhofer, Andau, Bgld.

**Rioja** ..... 0,125l **4.30**

Miguel Torres, Altos Ibericos Rioja Crianza DOC

**G'spritzter rot** ..... 0,25l **3.60**

## APERITIF

**Prosecco Treviso DOC** ..... 0,1l **3.90**

Spumante extra dry Balbinot, Le Manzane

**Prosecco Hugo** ..... 0,25l **5.10**

**Campari orange/soda** ..... 0,25l **3.90**

**Prosecco Aperol Sprizz** ..... 0,25l **5.80**

**Aperol Sprizz** ..... 0,25l **4.70**

## DIGESTIF

**Averna** ..... 2 cl **3.60**

**Ramazotti** ..... 2 cl **3.60**

**Grappa vecchio** ..... 2 cl **3.60**

**Williamsbirnenbrand** ..... 2 cl **3.60**

Parzmair Edelbrand

**Herzkirschlikör** ..... 2 cl **3.60**

Parzmair Edelbrand



# Alkoholfreies

| | | |
|---|---|---|
| **Coca Cola** original/light/zero | 0,33l | **3.50** |
| **Fanta, Sprite, Almdudler, Mezzo Mix** | 0,33l | **3.50** |
| **Red Bull** | Dose 0,25l | **4.50** |
| **Eistee Zitrone oder Pfirsich** | 0,33l | **3.50** |
| **Vöslauer prickelnd oder still** | 0,33l | **3.10** |
| **Bitter Lemon** | 0,2l | **3.50** |
| **Leitungswasser** | 0,3l | **0.20** |
| mit Zitrone | + | **1.90** |
| mit Holler | + | **2.30** |
| | 0,5l | **0.30** |
| mit Zitrone | + | **2.30** |
| mit Holler | + | **2.70** |
| **Soda** (Jugendgetränk) | 0,3l | **2.40** |
| | 0,5l | **2.90** |
| mit Zitrone | + | **0.20** |
| mit Holler | + | **0.40** |
| **Rauch Fruchtsäfte** | 0,2l | **3.40** |

wahlweise Orange, Apfelsaft, Marille,

Erdbeere, Johannisbeere, Mango

| | | |
|---|---|---|
| **gespritzt mit Soda** | 0,3l | **3.80** |
| **gespritzt mit Soda** (Jugendgetränk) | 0,5l | **4.30** |
| **gespritzt mit Leitungswasser** | 0,3l | **3.60** |
| **gespritzt mit Leitungswasser** (Jugendgetränk) | 0,5l | **4.00** |



*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

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 November 2022.

www.genino.com
Genino.Restaurant.Catering
restaurant.genino.voecklabruck