

FRISCH. REGIONAL. MIT VERANTWORTUNG NACHHALTIGER GENUSS IM INZIMA

Herzlich willkommen im INZIMA – schön, dass Sie bei uns sind.

Frische, Regionalität und Saisonalität stehen im Mittelpunkt unserer Küche. Wir bereiten unsere Speisen mit hochwertigen Zutaten und viel Sorgfalt täglich frisch für Sie zu. Besonders wichtig sind uns dabei die direkte Zusammenarbeit mit heimischen Produzenten, kurze Transportwege und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln.

Darüber hinaus erweitern wir laufend unser Angebot an **Bio- und Fairtrade**-Produkten – vom Frühstücksbuffet bis hin zu unseren à-la-carte-Gerichten. Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit gehen für uns Hand in Hand mit einem angenehmen Restaurantbesuch.



Mit diesem Gericht genießen Sie besonders nachhaltig.

Mit Stolz dürfen wir Ihnen einige unserer heimischen Partner vorstellen:



Fisch von der Fischzucht Köttl, Zipf



Fleisch von der Firma Hütthaler, Schwanenstadt



Bio-Eier vom Biohof Reither, Regau



Bio-Salate vom Wurzgarten, Aurach am Hongar



Saisonales Obst & Gemüse von Früchte Aumayr, Eferding



Bio-Brot und Gebäck von der Traditionsbäckerei Haubis, Petzenkirchen



Bio- & Fairtrade-Säfte von Rauch



Bio- & regionale Biersorten der Brauunion, Zipf

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Viele unserer Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne auch in kleiner Portion. Sollte dennoch etwas übrigbleiben, stellen wir Ihnen selbstverständlich kostenlos eine Verpackung zum Mitnehmen bereit.

Wir halten uns an zertifizierte Standards



*Zertifizierung mit dem Österreichischen Umweltzeichen & EU Ecolabel für Q3/2026 geplant

WILLKOMMEN

SUPPEN

SOUPS

Hausgemachte Rindssuppe | Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel 5,90 €
Homemade beef broth | pancake stripes, semolina dumplings or cheese dumplings

Asiatische Karotten-Ingwer-Suppe (V) | Asia-Nudeln | Bambussprossen | 8,90 €
Baby-Mais | Gemüse
Asian Carrot and Ginger Soup (V) | asian noodles | bamboo shoots | baby corn | vegetables

VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS

Beef Tatar vom Österreichischen Angus Rind | Crème fraîche-Gel | Bio- 17,50 €
Eigelbcreme | gebackene Kapern | Knoblauchbrot
Beef tartare from Austrian Angus beef | crème fraîche gel | organic egg yolk cream | fried capers |
garlic bread

Tuna Tataki in Sesamkruste | Wildkräutersalat | Ponzu-Sauce | 16,50 €
Knoblauchstangerl | Kapern-Mayonnaise
Tuna tataki in a sesame crust | wild herb salad | ponzu sauce | garlic breadsticks | caper
mayonnaise

Gambas al Ajillo | Garnelen in heißem Knoblauchöl | Zitrone | Bio- 14,90 €
Sauerteigbrot groß | large 19,90 €
Gambas al Ajillo | prawns in hot garlic oil | lemon | organic sourdough bread

Eierschwammerl & Bio-Ei | gebratener Speck | Vogersalat | eingelegte 19,50 €
Schalotten | Knoblauchbrot | Balsamico-Sauce
Chanterelle mushrooms & organic egg | fried bacon | lamb's lettuce | pickled shallots | garlic
bread | balsamic sauce

Bio-Caesar Salad | Bio-Blattsalate | gegrillte Bio-Hühnerbruststreifen | 19,90 €
Parmesan | Croûtons klein | small 16,90 €
Organic Caesar Salad | organic leaf salad | organic grilled chicken breast strips | parmesan |
croutons

INZIMA Schafskäsesalat | Bio-Blattsalate | karamellisierte Schafkäse im 16,90 €
Speckmantel | Zwiebelmarmelade | Knoblauchbrot klein | small 13,90 €
INZIMA Sheep's Cheese Salad | organic leaf salad | caramelized sheep's cheese wrapped in bacon
| onion marmalade | garlic bread

Bio-Beilagensalat | Hausdressing 6,90 €
Organic side salad | house dressing klein | small 4,90 €

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Gebratenes Rinderfilet 200g Potato Wedges Grillgemüse Jus Roasted beef fillet 200g potato wedges grilled vegetables jus	39,90 €
Rosagebratener Lammrücken in Kräuterkruste Kartoffelpüree Pimente de Padroh eingelegte Marillen hausgemachte Chili-Sauce Lamm-Jus Pink roasted lamb loin in a herb crust mashed potatoes Padrón chilli pickled apricots homemade chili sauce lamb jus	36,50 €
Filet von der heimischen Lachsforelle Kartoffelpüree Grillgemüse Senfsauce Edamame Chili-Öl Fillet of local salmon trout mashed potatoes grilled vegetables mustard sauce edamame chili oil	25,90 €
Gegrillte Calamari auf Sepia-Risotto eingelegte rote Zwiebel Mangold Grillgemüse Chilisauce Kapern-Senf-Sauce Knoblauchbrot Dill-Öl Grilled calamari on cuttlefish risotto pickled red onion Swiss chard grilled vegetables chili sauce caper-mustard sauce garlic bread dill oil	28,50 €
INZIMA Signature Tagliatelle Rinderfiletstreifen Tagliatelle getrocknete Tomaten Jalapeño leichte Käsesauce INZIMA Signature Tagliatelle beef fillet strips tagliatelle sun-dried tomatoes jalapeño light cheese sauce	23,90 €
INZIMA Burger gegrilltes Rinder Patty Ei Brioche Bun Bacon Cheddar Zwiebel gegrillte Tomate BBQ-Sauce Super Crunch Pommes Cocktailsauce INZIMA Burger grilled beef patty egg potato and poppy seed bun bacon cheddar onion grilled tomato BBQ-Sauce Super Crunch Pommes cocktail sauce	18,90 €
 Veganes Thai Curry gebratene Kräuterseitlinge Grillgemüse der Saison Bio-Basmati Reis hausgemachte Teriyaki-Sauce Bio-Tofu Pak Choi * Vegan Thai curry fried king oyster mushrooms grilled vegetables organic rice homemade, organic teriyaki sauce organic tofu pak choi	21,50 €
*optional mit gebratenen Bio-Hühnerstreifen optionally with organic fried chicken strips	+ 6,50 €

ÖSTERREICH VOM FEINSTEN

AUSTRIA AT ITS BEST

 Wiener Schnitzel vom Kalb oder Landschwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Wiener Schnitzel from veal or local pork parsley potatoes lingonberry jam	26,90 € 17,90 €
 Buttermilch-Backhendl Kartoffel-Vogerlsalat Zitrone Buttermilk fried chicken potato and lamb's lettuce salad lemon	16,90 €
 Eierschwammerl à la crème Serviettenknödel eingelegte Schalotten marinierter Tomatensalat Chanterelle mushrooms in cream sauce bread dumplings pickled shallots marinated tomato salad	19,90 €
 Hausgemachter Kaiserschmarrn Kirschkompott Vanilleeis ca. 25 Minuten Vorfreude Traditional Kaiserschmarrn (Dessert) cherry compote vanilla ice cream approx. 25 minutes of anticipation	16,90 €

DESSERTS

DESSERTS

G´Schlamperter Apfelstrudel Vanilleeis Schlagobers G'Schlamperter apple strudel vanilla ice cream whipped cream	8,50 €
INZIMA Cheesecake hausgemachtes Kirschkompott Zitronengel Vanilleeis Schlagobers INZIMA Cheesecake Homemade Cherry Compote Lemon Gel Vanilla Ice Cream Whipped Cream	11,80 €
Tiramisu im Glas Früchtegarnitur Joghurt Chips Erdbeersorbet Tiramisu in a glass fruit garnish yogurt chips strawberry sorbet	8,90 €
Death by Chocolate Cake warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern hausgemachte Macadamia-Cookies Vanilleeis Waldbeersauce Death by Chocolate Cake warm chocolate cake with molten center homemade macadamia cookies vanilla ice cream wild berry sauce	13,90 €
Heiße Liebe Vanilleeis Himbeersauce Schlagobers Obstgarnitur 'Hot Love' Ice Cream Sundae vanilla ice cream raspberry sauce whipped cream fruit garnish	10,50 €
Eiskaffee Vanilleeis Doppelter Espresso Schlagobers Iced coffee vanilla ice cream double espresso whipped cream	9,50 €