

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 und sind als erstes Hotel in der Region Attersee ausgezeichnet mit



WILLKOMMEN

SUPPEN

SOUPS

- Hausgemachte Rindssuppe** | Frittaten, Grießnockel oder Kaspressknödel | 5,90 €
Homemade beef broth | pancake stripes, semolina dumplings or cheese dumplings
- Kürbiscremesuppe** | pochiertes Bio-Ei | süß-saurer Kürbis | Chorizo | 10,50 €
Knoblauchbrot
Pumpkin Cream Soup | poached organic egg | sweet-and-sour pumpkin | chorizo | garlic bread

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
- Gambas al Ajillo** | Garnelen in heißem Knoblauchöl | Zitrone | Bio- 14,90 €
Sauerteigbrot
grob | large 19,90 €
Gambas al Ajillo | prawns in hot garlic oil | lemon | organic sourdough bread
- 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
- Bio-Beilagensalat** | Hausdressing 6,90 €
Organic side salad | house dressing
klein | small 4,90 €

ÖSTERREICH VOM FEINSTEN

AUSTRIA AT ITS BEST

- Wiener Schnitzel vom Kalb oder Landschwein** | Petersilienkartoffeln | 28,50 € | 19,90 €
Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from veal or local pork | parsley potatoes | lingonberry jam
- Buttermilch-Backhendl** | Kartoffel-Vogerlsalat | Zitrone 16,90 €
Buttermilk fried chicken | potato and lamb's lettuce salad | lemon
- Kaiserschmarrn (Dessert)** | Kirschkompott | Vanilleeis | ca. 25 Minuten 16,90 €
Vorfreude
Traditional Kaiserschmarrn (Dessert) | cherry compote | vanilla ice cream | approx. 25 minutes of anticipation

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Duett vom heimischen Reh gebratener Rehrücken mit Rotweinlack Sauerteigcrumble Rehragout eingelegte Birnen Sauerteigcreme Weintraubenchutney Local Venison Duo roasted saddle of venison with red wine glaze sourdough crumble venison ragout pickled pear sourdough cream grape chutney	33,90 €
Gebratenes Rinderfilet 200g Potato Wedges Grillgemüse Jus Roasted beef fillet 200g potato wedges grilled vegetables jus	39,90 €
Gegrilltes Filet vom heimischen Saibling Kürbisrisotto gerösteter Kürbis herbstliches Ratatouille Zitrone Buttermilch-Sauce Chili-Öl Grilled local arctic char fillet pumpkin risotto roasted pumpkin autumn ratatouille lemon buttermilk sauce chilli oil	25,90 €
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 €

DESSERTS

DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn Kirschkompott Vanilleeis ca. 25 Minuten Vorfreude Traditional Kaiserschmarrn cherry compote vanilla ice cream approx. 25 minutes of anticipation	16,90 €
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 €