



Zenz

LEIBSPEISEN



Wer oder was ist *Zenz*?

Zenz ist der Rufname des altdeutschen Frauennamens Kreszentia und steht für uns sinnbildlich für die Großmütter, Tanten, Mütter und alle diejenigen Frauen, die mit Hingabe, Sorgfalt und Verstand unsere Leibspeisen kochen, die ihr Handwerk verstehen und uns damit verwöhnen. Menschen, die uns umsorgen und ein Gefühl von Zuhause vermitteln. Essen für Leib und Seele in seiner ursprünglichen Bedeutung.

Genau dies ist auch Art und Anspruch unserer Küche: ehrlich und handwerklich gut, mit regionalen Produkten von lokalen Erzeugern, achtsam ausgewählt und nachhaltig angebaut. Dafür stehen wir ein.

So geschmackvoll und reichhaltig wie unsere Gerichte, ist auch unser Angebot an Bieren vom Fass und aus der Flasche. Sorgfältig nach Geschmack und Vielfalt ausgesucht, hergestellt von nationalen und internationalen Braumeistern, finden sie Verwendung in unseren Gerichten, Mixgetränken oder pur als Begleitung unserer Speisen.

Wichtig ist uns dabei, mit *Zenz* ein Stück Wirtshaus-Kultur nach Mainz zu bringen. Einen Ort der Begegnung, der Heimat und des Genusses, an dem man gerne verweilt und Freunde trifft.

Euer Team aus dem *Zenz*

Leibspeisen

SCHWEINEBRATEN 15,90

Schulterstück vom Strohschwein 12 Std. Niedertemperatur gegart | Kartoffelknödel
Brezenknödel | Dunkelbiersoße | Speckkrautsalat^{2,8,12}

KALBSFRIKADELLEN 15,60

Kalbsfrikadellen | Rahmsoße | frische Waldpilze | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

BRAUERSCHNITZEL 13,60

Schweineschnitzel paniert (300g.) | Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren

PFÄLZER TELLER 18,90

Saumagen^{1,2,8,12} | Leberknödel^{2,8} | grobe Bauernbratwurst | Rieslingkraut^{2,8,12}
Kartoffelstampf | Senfjus

ZWIEBELROSTBRATEN 22,50

Allgäuer Weiderind (220g.) | Dunkelbiersoße | Käsespätzle | Röstzwiebeln

MALZBIER-BACKHÄHNCHEN 13,90

Ausgelöste Hähnchenkeule paniert in Malzbier-Marinade | Malzbier-Dip
Kartoffel-Gurkensalat^{8,13}

KALBSTAFELSPITZ 16,80

Kalbstafelspitz | Frankfurter Grüne Soße^{8,13} | Gekochtes Ei | Rote Bete
Bouillon-Kartoffeln



 = Vegetarisch

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Allergene? Fragt nach unserer Allergenliste.

PFÄLZER BAUERNBRATWÜRSTE 13,90

Grobe Bauernbratwürste | Rieslingkraut^{2,8,12} | Bratkartoffeln | *Zenz*-Senf^{8,13}

BIERGULASCH 15,90

Biergulasch vom Kalb | Brezenknödel | Kartoffelknödel

LACHSFILET 17,90

Lachsfilet (200g.) auf der Haut gebraten | *Zenz*-Senf-Soße^{8,13}

Kartoffelstampf | Wurzelgemüse

KÄSESPÄTZLE 10,60

Spätzle | Käsemischung (Brie, Emmentaler, Limburger) | Röstzwiebeln

WALDPILZRAHM 11,60

Frische Waldpilze | Rahmsoße | Brezenknödel

EIER IN GRÜNER SOSSE 9,60

Gekochte Eier | Frankfurter Grüne Soße^{8,13} | Rote Bete | Bouillon-Kartoffeln

Nachtisch

GRIESSFLAMMERIE 6,50

Grießflammerie | rote Beerengrütze | frische Minze

GUGELHUPF 6,50

Mini Schokoladen-Gugelhupf | hausgemachter Eierlikör | Walnuss-Karamell-Eis

 = Vegetarisch

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Allergene? Fragt nach unserer Allergenliste.



Zenz – regional und nachhaltig!

Wir vom *Zenz* verpflichten uns zu Nachhaltigkeit und Regionalität, daher achten wir besonders auf die Qualität der zubereiteten Produkte sowie die Auswahl unserer Lieferanten und Partner.

So beziehen wir unsere Wurst, Metzgerei-Artikel und Wildspezialitäten von der Landmetzgerei und Wildkammer SCHUCK aus Schwabenheim, Kartoffeln liefert Bauer SCHULT aus Undenheim direkt vom Feld und unser frisches Sauerkraut beziehen wir von der Familie SCHORCK aus Hatzenbühl in der Südpfalz. Saisonale Kräuter, Obst und Gemüse sowie Eier beziehen wir von lokalen Bauern aus der Region.

Neben dieser regionalen Verbundenheit ist uns das Thema Nachhaltigkeit ein besonderes Anliegen. Artgerechte Haltung von Tieren, schonende Schlachtung, Nachvollziehbarkeit des Zuchtbetriebes und ausschließlich Tiere aus dem Allgäu. Dafür steht unser Partner URSPRUNG, der uns mit Strohschwein sowie Weiderind von der Färse, einer Kuh, die bereits gekalbt hat, beliefert. Daneben verarbeitet Metzger SCHUCK Fleisch aus eigener Schlachtung von ortsansässigen Züchtern.

Wir hoffen, ihr schmeckt den Unterschied auf eurem Teller. Guten Appetit!

1 mit Farbstoff • 2 mit Konservierungsstoff • 3 Coffeinhaltig • 4 Chininhaltig • 5 Taurinhaltig • 6 mit Süßungsmittel Acesulfam • 7 mit Süßungsmittel Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle • 8 mit Antioxidationsmittel • 9 enthält Sulfite • 10 Azofarbstoff(e) – kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen • 11 erhöhter Koffeingehalt 32mg/100ml • 12 mit Phosphat • 13 geschwefelt • 14 geschwärzt • 15 mit Süßungsmittel Cyclamat • 16 mit Süßungsmittel Saccharin • 17 mit Geschmacksverstärker • 18 mit Kakaohaltiger Fettglasur • Informationsmaterial über Allergene in unseren Produkten kann gern bei unserem Personal erfragt werden. • Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten können.
Enchilada Franchise GmbH - 2020

Zenz
BIER &
LEIBSPEISEN

Zenz Wirtshaus GmbH
Bahnhofplatz 4 | 55116 Mainz | Tel. 06131/55 43 834
Mail: mainz@zenz-wirtshaus.de
www.zenz-wirtshaus.de

