



Speise- und Getränkekarte

Herzlich willkommen im Genino!

Genino
Geschmackvoller Süden



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



www.rauch.cc.at

Täglich frisch



www.wedl.com

Lebensmittel



TRANS-GOURMET

www.transgourmet.at

Gewürze



www.raps.com

Gebäck



www.resch-frisch.com

Gemüse



www.lackner-gemuesehandel.at

Tee



SONNENTOR

www.sonnentor.com

Philosophie und Geschichte

Herzlich willkommen im geschmackvollen Süden! 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! 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.

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.

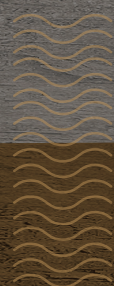


Für Sie nur das Beste!
Ihre Geninos

Frühstück

Unser Frühstück servieren wir täglich von 9.00 bis 10.30 Uhr
Jedes Frühstück ist auch vegetarisch erhältlich

Pariser	6.40
Heißgetränk nach Wahl Croissant, Butter und hausgemachte Marillenmarmelade	
Wiener	5.80
Heißgetränk nach Wahl Semmel, Butter, wahlweise hausgemachte Marmelade oder Nutella	
Classic	8.40
Heißgetränk nach Wahl Gebäck, Butter, Schinken, Käse, Gemüse	
Veloce	5.90
Heißgetränk nach Wahl Semmel, Butter, Orangensaft	
Uovo	8.60
Heißgetränk nach Wahl Kornspitz, weichgekochtes Ei, Schinken, Butter, Orangensaft	
Vital	8.40
Heißgetränk nach Wahl Kornweckerl, Müsli in Joghurt und Obst, Kräuteraufstrich, Gemüse, Orangensaft	
Grande	13.20
Heißgetränk nach Wahl 2 Gebäck, Butter, Schinken, Käse, Gemüse, Obst, Rührei, hausgemachte Marmelade, Orangensaft	
Piccolo	7.90
Heißgetränk nach Wahl belegter Kornspitz mit Schinken oder Käse, Gemüse, Kräuteraufstrich mit Rucola garniert	
Bambini	6.10
Kakao oder Orangensaft Semmel, Butter, Nutella, Früchteschälchen	





Heißgetränke

Kaffeeauswahl im Frühstückspreis enthalten

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

Alle Kaffee- und Kakaovarianten sind auch mit Hafermilch erhältlich.



Teeauswahl im Frühstückspreis enthalten

- Bio-Earl Grey Schwarztee
- Bio-Pfefferminztee pur
- Bio-Früchtetee
- Bio-Ingwertee
- Bio-Grüntee pur
- Bio-Kräutertee
- Bio-Kamillentee

Extras

Rührei	3.80
Weiches Ei.....	1.80
Spiegelei.....	2.00
Croissant.....	2.50
Semmel.....	1.50
Salzstangerl.....	2.00
Kornspitz.....	2.10
Portion Butter, Marmelade oder Honig.....	1.10
Kräuteraufstrich.....	1.50
Joghurt mit Müsli und Obst.....	3.90
Portion Käse oder Schinken.....	2.10
Orangensaft 0.2.l.....	3.70



Vorspeisen

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

Antipasti	8.90
<i>Prosciutto crudo di Parma, Lardo di Colonnata, Salame Milanese, Coppa die Parma, Bon Taleggio, Parmigiano Reggiano, eingelegtes und Grillgemüse, dazu getoastete Ciabattascheiben</i>	
Suppe der Woche	4.20
<i>siehe Tagesgerichte Die tagesaktuelle Suppe finden Sie auf unserem Tischaufsteller „Tagesgerichte und News“. Genießen Sie die Suppen-Kreationen unserer Köche</i>	
Bruschetta Parma	6.10
<i>Prosciutto crudo di Parma, Parmesan, Oliven und Rucola auf getoasteten Ciabattascheiben</i>	
Bruschetta Tomaten	5.80
<i>Sautierte Tomatenwürfel mit Basilikum, garniert mit Rucola und Parmesan auf getoasteten Ciabattascheiben</i>	
Caprese	11.50
<i>Mozzarella und frische Tomaten auf Rucola garniert mit Basilikumpesto, dazu Ciabatta Brot</i>	
Ciabattabrot	1.90
<i>4 getoastete Ciabattascheiben</i>	




Salate

Rucola e Parmigiano als Beilage **5.10**

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing,
dazu Parmesanspäne

Insalata mista als Beilage **5.40**

als Hauptspeise **9.90**

knackige Salatkreation mit Gemüse
und Balsamico-Dressing 

Griechischer Salat als Beilage **6.20**

als Hauptspeise **11.70**

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

Caesar's salad **13.70**

knackige Salatkreation mit klassischen hausgemachtem Caesar-Dressing,
pikanten Hühnerbruststreifen, Speck, Croûtons und Parmesanspänen

Thunfischsalat **11.90**

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

Veganer Salat **12.50**

Falafel auf verschiedenen Blattsalaten und frischem Gemüse
Minze-Sojajoghurdip und Balsamico-Dressing 

Extras zum Salat **1.50**

Oliven, Parmesan, Schafskäse

Dazu passend:

Brot *getoastete Ciabattascheiben, 4 Stück* **1.90**

Pizzastangerl *mit Knoblauch und Oregano, 3 Stück* **5.10**

Pasta

Unsere Pastagerichte und Burger servieren wir täglich von 11.00 bis 18.00 Uhr (Samstag bis 17.00 Uhr)

Tagliatelle Prosciutto di Parma	12.90
in cremiger Sauce mit sautierten Pilzen dazu Prosciutto die Parma Rucola und Parmesan	
Tagliatelle Shrimps	13.20
cremige Sauce mit Shrimps, saisonaler Gemüseeinlage, Basilikumpesto, Rucola und Parmesan	
Spaghetti Arrabiata	10.80
auch Vegan erhältlich  pikante Tomatensauce, Rucola und Parmesan	
Spaghetti Basilikum	11.60
Basilikumpesto mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesan	
Spaghetti Carbonara	11.90
cremige Obersauce mit Prosciutto cotto, Rucola und Parmesan	
Tortellini in Waldpilzsauce	12.10
Waldpilze in feiner Obersauce, mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen, Rucola und Parmesan	
Spaghetti Aglio e Olio	10.80
auch Vegan erhältlich  geschwenkt in Olivenöl und Knoblauch garniert mit Rucola und Parmesan	

Rezept-Tipp

Genino-Basilikumpesto:

Zutaten für ca. 1–2 Marmeladengläser

1 Bund Basilikum (ca. 250 g)

150 g Parmesan

50 g Pinienkerne

1/4l 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 Legende 10.90

auch glutenfrei erhältlich 
 Rindfleisch Patty, getoastetes Ciabatta Bun,
 Genino Cocktailsauce, Eisbergsalat, mit Spiegelei „top on the roof“


Classic Beef-Burger 11.50

auch glutenfrei erhältlich 
 Rindfleisch Patty, getoastetes Sesam Bun,
 Genino Cocktailsauce, Speck, Cheddar, Tomaten,
 Eisbergsalat, Gurken und Zwiebeln


Crispy Chicken Burger 10.90

Patty 120 g aus paniertem Hühnerfilet
 Getoastetes Sesam Bun, Genino Sourcreamsauce, Cheddar,
 Tomaten, Blattsalat, Gurken und Zwiebeln

Veggie-Burger 10.50

auch Vegan erhältlich 
 Gemüse-Patty aus rein pflanzlichen Zutaten,
 getoastetes Vollkorn Bun, Genino Sourcremesauce,
 Cheddar, Tomaten, Eisbergsalat, Gurken und Zwiebeln

Texas BBQ Burger 11.50

auch glutenfrei erhältlich 
 Rindfleisch Patty, getoastetes Ciabatta Bun,
 karamellisierte rote Zwiebeln, BBQ Sauce, Speck,
 Tomaten, Eisbergsalat, Gurken

Dazu passend:

Steak fries *Frittierte Kartoffelstreifen mit Kräuterdip* 4.10
 Insalata Mista *Knackige Salatcreation mit Gemüse und Balsamico-Dressing* 5.40

Extras

Speck 1.90
 Rindfleisch-Patty 3.90
 Hühnerfleisch-Patty 3.40
 Gemüse-Patty 2.90
 Cheddar 1.50
 Jalapeño-Chilis 1.50
 Spiegelei 2.00
 karamellisierte Zwiebel 1.50



Pizza

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

Genino 13.40

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

Bianca 13.40

gefüllt mit Mozzarella, Prosciutto di Parma, Mozzarellaperlen,
 Tomatenstücke, Rucola, Parmesan, Balsamico,
 Olivenöl, Pfeffer und Oregano

Margherita 9.10

Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Salame 11.10

Tomatensauce, Mozzarella, Salame, Oliven und Oregano

Cardinale 10.80

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano

Quattro Formaggi 11.60

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

Caprese 11.60

Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenstücke, Basilikumpesto
 Mozzarellaperlen und Oregano

Capricciosa 11.60

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons,
 Artischocken und Oregano

Hawaii	11.10
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	
Diavolo	11.70
Tomatensauce, Mozzarella, Salame, Sambal Oelek, Pfefferoni und Oregano	
Tonno	11.70
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Mais und Oregano	
Pizza Funghi	10.70
Tomatensauce, Mozzarella, Champignon und Oregano	
Bacon	11.10
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Mais und Oregano	
Napoletana	11.60
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Rucola und Oregano, Pizza halb eingeschlagen	
Provenciale	12.10
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Pfefferoni, Mais, Zwiebel und Oregano	
Verdura	11.10
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse und Oregano	
Vegane Pizza	11.60
Tomatensauce, Grillgemüse, Tomatenstücke, Mais, Champignon und Oregano 	
Pizzastangerl	5.10
mit Knoblauch und Oregano, 3 Stück	
Extras	1.70
alle Pizzabelege können Sie auch als Extra dazu bestellen	
Extra Sardellen	3.00
Extra Prosciutto	2.90

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!

Piadina

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

Piadina mit Tomaten und Mozzarella	11.10
gebratener Teigfladen gefüllt mit frischen Tomaten, Mozzarellaperlen, hausgemachtem Basilikumpesto, frischem Rucola und Kräuter-Dip	
Piadina mit Prosciutto di Parma und Oliven	11.60
gebratener Teigfladen gefüllt mit Parmaschinken, Oliven, hausgemachtem Basilikumpesto, Parmesan, frischem Rucola und Kräuter-Dip	
Piadina mit Geflügel, Gemüse und Rucola	11.60
gebratener Teigfladen gefüllt mit würzigen Geflügelstreifen, saisonalem Gemüse, Rucola und Kräuter-Dip	

Kinder

Kinderspaghetti mit Butter und Parmesan	5.10
Kinderspaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	5.10
Steak Fries	4.10
wahlweise mit Ketchup, Kräuterdip oder Mayonnaise	
1/4 Pizza Bacon, Salami	2.60
1/4 Pizza Margherita	2.20
1 Kugel Vanilleeis mit Smarties	2.00





Desserts

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

Tiramisu..... 6.90

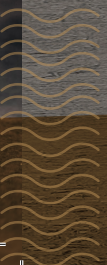
Klassisches Tiramisutörtchen, dazu Obströster der Saison.
Dieses Produkt enthält Alkohol!

Panna cotta..... 5.50

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


Warmer Schokokuchen..... 7.30

warmes Schokoküchlein, dazu cremiges Vanilleeis,
Schlagsahne, geröstete Mandelsplitter und frische Früchte



Kaffee

Espresso	3.00
Espresso doppio	4.00
Espresso macchiato	3.20
Cappuccino	3.90
Verlängerter	3.30
Café latte	4.20
Heiße Schokolade	
ohne Schlagobers	4.00
mit Schlagobers	4.10

Alle Kaffee- und Kakaovarianten sind auch mit Hafermilch erhältlich. 

Kaffeegenuss durch traditionelle Zubereitung

Als Franchise-Partner des Rösthause 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 Earl Grey	3.80
Kräftig, gehaltvoll, vielleicht mit einem Schuss Milch.	
Bio-China Grüntee pur	3.80
Herb mit dennoch blumigen Aromen, für Grünteekenner.	
Bio-Pfefferminztee pur	3.80
Eine frische Brise Pfefferminze sorgt für einen guten Start in den Tag.	

Teesorten gemischt

Bio-Früchtetee	3.80
Ein fruchtig-frechtes Obstkompott in der Teetasse, eine beerige Genusswelt.	
Bio-Ingwertee	3.80
Bringt die Kraft des Ingwers mit asiatischen Kräutern auf den Gaumen.	
Bio-Kräutertee	3.80
begeistert durch seinen intensiv würzigen Geschmack, ein Spaziergang durch den Morgentau	
Bio-Kamillentee	3.80
das blumig süßliche Universalkräuterlein, wie zu Oma's Zeiten	
Aufpreis mit 2 cl Rum	2.80

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 Fass0.2l	3.20
0.3l	4.10
0.5l	4.60
Limetten Radler naturtrüb aus der Flasche0.33l	4.10
0.5l	4.60
Erdinger Weißbier hell aus der Flasche0.5l	4.90
Freibier alkoholfrei aus der Flasche0.5l	4.90
Alkoholfreies Weißbier0.5l	4.90

APERITIF

Prosecco Treviso DOC0.1l	4.30
Spumante extra dry Balbinot, Le Manze		
Prosecco Hugo0.25l	5.60
Prosecco Aperol Sprizz0.25l	6.10
Sprizz Aperol0.25l	4.90
Campari Orange/Soda4 cl	3.50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	0,125 l	3.60
Wagramer Selektion, Weingut Heiderer-Mayer		
Verduzzo	0,125 l	3.40
Cantina Il Vino Cittadella, Veneto		
Pinot grigio delle Venezie DOC	0,125 l	4.30
Gardasee, Azienda Zenato		
Vina Esmeralda, Cuvee	0,125 l	3.60
Bodega Torres, Cuvee aus Moscatel und Gewürztraminer		
G'spritzter weiß	0,25 l	3.90

ROTWEIN

Montepulciano d'Abruzzo	0,125 l	3.70
Cantine Spinelli, Ateso		
Zweigelt	0,125 l	3.90
Neusiedlersee DAC Zweigelt, Weingut Scheiblhofer, Andau, Bgld.		
Rioja	0,125 l	4.60
Miguel Torres, Altos Ibericos Rioja Crianza DOC		
G'spritzter rot	0,25 l	3.90

DIGESTIF

Averna	2 cl	3.60
Ramazotti	2 cl	3.60
Grappa vecchio	2 cl	3.60
Herzkirschlikör	2 cl	3.60
Parzmair Edelbrand		
Williamsbirne	2 cl	3.60
Parzmair Edelbrand		



Alkoholfreies

Coca Cola	0.33l	3.80
light/zero		
Fanta, Sprite, Almdudler, MezzoMix	0.33l	3.80
Red Bull Dose	0.25l	4.80
Eistee Zitrone/Pfirsich	0.33l	3.80
Vöslauer prickelnd oder still	0.33l	3.40
Bitter Lemon	0.2l	3.70
Leitungswasser	0.3l	0.50
.....	0.5l	0.80

Ein Teilerlös des Leitungswassers spenden wir an das Wasserprojekt von VIVA CON AGUA.

Leitungswasser mit Zitrone	0.3l	1.90
.....	0.5l	2.30
Leitungswasser mit Holler	0.3l	2.50
.....	0.5l	2.90
Soda (Jugendgetränk)	0.3l	2.70
.....	0.5l	3.20
mit Zitrone	+	0.20
mit Holler	+	0.40



Pfanner Fruchtsäfte	0.2l	3.70
gespritzt mit Soda	0.3l	4.00
gespritzt mit Soda (Jugendgetränk)	0.5l	4.50
gespritzt mit Leitungswasser	0.3l	3.80
gespritzt mit Leitungswasser (Jugendgetränk)	0.5l	4.20

wahlweise Orange, Apfelsaft, Marille, Erdbeere,
Johannisbeere und Mango

Hausgemachtes in der Bottle

Ho-Zi Limonade	0.5l	3.90
----------------------	------	------

· Fruchtige Variation aus Soda, Holler- und Zitronensaft garniert mit Limetten

Minzlimonade		
--------------------	--	--

Selbstgemachter Minzsirup mit Kräutern aus dem eigenen Garten
verfeinert mit Minzblättern

Leitungswasser	0.5l	3.90
Soda	0.5l	4.20



Genino

Geschmackvoller Süden

Restaurant Genino
Linzerstraße 50 (VARENA)
4840 Vöcklabruck
Restaurant-Hotline:
+43 7672 20270
office@genino.com

Firmensitz
GENINO GmbH
Schmidham 104
5233 Pischelsdorf

Alle Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.
Auskünfte über Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Stand Juli 2024.

www.genino.com

 Genino.Restaurant.Catering
 restaurant.genino.voecklabruck
 restaurantgenino