Vorspeisen

Gebeizte Jakobsmuschel und Artic Charr marinierte Gurken, Limettencreme		13,50
Flambiertes Carpaccio von Tomate und Büffelmozzarella geeister Basilikum, Pinien		9,50
Tatar vom Almochsen Salsa Verde, Sardellenbutter, Toast		12,50
Überbackene Weinbergschnecken nach Art des Hauses, Baguette		9,00

Salate

Bunte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse gebackener Camembert, Preiselbeeren	als Vorspeise als Hauptgang	7,50 10,50
Salat vom Buffet		3,80

Suppen

Hausgemachte Rinderconsommé Frittaten, Backerbsen oder Nudeln	2,80
Essenz von Strauchtomaten Trüffelfagotti	4,50
Eierschwammerl Schaumsuppe Pilzcracker	4,50

Alle Peise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Fisch / Vegetarisch

Filet von der Eismeerforelle 16,50
in Nussbutter gebraten, Erdäpfel-Gemüsegröstl

Kross gebratenes Zanderfilet 17,00
Brennesselrisotto, lauwarmes Tomatenmousse

Calamari 15,00
in Knoblauch und Olivenöl sautiert,
französischem Baguette

Hausgemachte Erdäpfel-Gnocchi
wilder Knoblauch, Kirschtomaten, Büffelmozzarella 10,50
+ 3 Stück Riesengarnelen 19,50

Thailändischer Gemüsewok
mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Jasminreis 10,00
+ marinierten Hühnchen 15,00
+ marinierten Rinderrücken 17,00
+ 3 Stück Riesengarnelen 19,00

Internationale Steaks

Heimisches Straussensteak
250 gramm, Lotuswurzel, Sesamcrepe, € 29

Rinderfilet vom Grill
200 gramm, getrüffeltes Erdäpfelpüree, mediteranes Gemüse, € 28

Steak vom Milchkalbsrücken
250 gramm, gebratenes Gemüse, Spinatroulade, € 29

Surf & Turf
200 gramm Filet Steak, Tiger Prawns, getrüffeltes Püree, Gemüse, € 34

Rumpsteak vom Attersee Gallowayrind
220 gramm, Eierschwammerlrahm, Potato Wedges, € 29

Alle Peise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Hauptspeisen

Steirische Backhendlbrust 15,00
in der Kürbiskernpanade mit lauwarmen Erdäpfel-Kopfsalat
und Zitronenmayonnaise, Speckchips, Kürbiskerne

Duett vom Schwein 17,00
Schweinefilet im Speckmantel, Wangerl,
Bayrischkraut, Erdäpfel- Bärlauchbiskuit

Wienerschnitzel / Gordon bleu 12,00 / 13,00
Schweinskarree, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Hausspieß 13,50
Rind-, Puten- und Schweinefleisch,
Paprika, Zwiebeln, Pommes frites

Das beste vom Kalb 24,50
Steakhuft, Bries, wildes Knoblauchpüree, Eierschwammerl

Zwiebelrostbraten "Alt Wiener Art" 15,00
Braterdäpfel, Speckbohnen, Röstzwiebel

Rosa gebratene Kalbsleber 15,00
glacierter Apfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebel

Vorschau

Volksmusikabend, Dienstag 1. August
mit Hubert & Gust, Eintritt frei, Musik ab 20 Uhr

Fisch- & Meeresfrüchtetage
von Mittwoch, 6. bis Montag, 11. September 2017
Meer sein! Während den kulinarischen Fischtagen wollen wir Ihren Gaumen mit ausschließlich hochqualitativen Spezialitäten aus dem Meer verwöhnen! Genießen Sie die letzten warmen Sommerabende bei vorzüglichen Speisen und ausgesuchten Weinen auf unserer Terrasse.

Alle Peise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Dessert

Lauwarmes Schokoladensouffle mit dreierlei von der Waldbeere	8,00
Crème brûlée von der Tonkabohne Cassissorbet, Maracujaschaum	7,00
Schokoladen-Kirschstrudel mit Joghurt-Limetteneis, Quittendrops	7,00
Zwei hausgemachte Palatschinken	
... mit Marillenmarmelade	4,00
... mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlag	5,00
Steirer Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Kernöl und Schlagobers	4,00
Himbeer Becher Vanilleeis, warme Himbeeren, Schlagobers, Riesenhippe	6,50

Alle Peise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Feiern im Restaurant Zirngast:
Ob Hochzeit, Geburtstagsfest, Taufe oder private Feier - bei uns wird jedes Fest zur Krönung. Gerne empfehlen wir Ihnen ein passendes Menü mit ausgesuchten österreichischen Qualitätsweinen! Kontaktieren Sie uns unter +43 (0)3687 23195 oder office@zirngast.at!

Wir freuen uns auf Sie!
Familie Zirngast & Mitarbeiter

Küchenzeiten: 11.30-14:00 und 17:30-21:00
Dienstag Ruhetag, Mittwoch & Donnerstag ab 17:30

starter

pickled sea scallop and artic charr marinated cucumbers, lime cream		13,50
flambéed carpaccio of tomato and buffalo mozzarella frozen basil, pine nuts		9,50
tatar of ox salsa verde, anchovy butter, toast		12,50
escargots garlic & herbs, french baguette		9,00
leaf salad with pickled vegetables	starter	7,50
fried camembert, cranberries	main dish	10,50
saladbar		3,80

soups

homemade beef broth with sliced pancake or fried batter pearls or noodles	2,80
essence of tomatoes truffle fagotti	4,50
foam soup of chanterelle mushrooms cracker	4,50

vegetarian

homemade potato gnocchi wild garlic, tomatoes, buffalo mozzarella	10,50
+ 3 piece king prawns	19,50
thai vegetable wok with fresh vegetables, bean sprouts, jasmine rice	10,00
+ chicken	15,00
+ beef	17,00
+ 3 piece king prawns	19,00

Alle Peise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

fish

filet of icesea trout 16,50
fried in nut butter, potatoes

crispy fried pike perch 17,00
rinse risotto, lukewarm tomato mousse

calamari 15,00
sautéed in olive oil, garlic, french baguette

main course

styrian fried chicken 15,00
pumpkin-seed-crust with lukewarm potato-leaf salad
and lemon-mayonnaise, bacon chips

pork sampler 17,00
pork fillet in bacon coat and pork cheek,
bavarian cabbage, potato-wild garlic-biscuit

wiener schnitzel / gordon bleu 12,00 / 13,00
pork meat, parsley potato, cranberries

zirngast skewer 13,50
grilled beef-, pork- & chicken meat, peppers, onions, french fries

best of calf 24,50
steak, sweat bread, wild garlic puree, chanterelle mushrooms

roast beef "vienna style" 15,00
deep fried onions, fried potato

medium fried calf's liver 15,00
glazed apple, mashed potatoes, roasted onions

Alle Peise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

steak

ostrich steak 250 grams, lotus root, sesame crepe	29,00
filet steak 200 grams, truffled potato puree, mediterranean vegetables	28,00
steak of milk calf 250 grams, fried vegetables, spinach roulade	29,00
surf & turf 200 grams filet steak & tiger prawns, truffled potato puree, vegetables	34,00
rumpsteak of attersee gallowaybeef 220 grams, chanterelle mushrooms, potato wedges	29,00

dessert

warm chocolate soufflé wild berry sampler	8,00
crème brûlée of tonka bean cassis sorbet, passion fruit foam	7,00
chocolate cherry strudel yoghurt lime ice cream	7,00
two homemade crepes	
... with apricot jam	4,00
... with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	5,00
styrian cup 2 scoops vanilla ice cream with pumpkin seed oil and whipped cream	4,00
raspberry cup vanilla ice cream, warm raspberries, waffle	6,50

Alle Peise in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.