



Wir heißen Sie herzlichst willkommen
in unserem Gourmetrestaurant
Zirbelzimmer!

Es freut uns sehr, dass Sie heute bei uns
sind und wünschen Ihnen
unvergessliche Genussmomente!

Michael Gahleitner
Küchenchef

*We warmly welcome you to our
Gourmet Restaurant
Zirbelzimmer!*

*We are delighted to have you
with us today and wish you
unforgettable moments of
enjoyment!*

Ramona Schörghofer
Gastgeberin

VORSPEISEN *STARTERS*

**DAS ERSTE JUNGE GEMÜSE AUS DEM
WALSERFELD** 22
mit Pastinaken-Schaum, Blutampfer und Trüffel
A, G, M, O

**FIRST YOUNG VEGETABLES FROM
WALSERFELD** 22
with parsnip foam, bloody dock and truffle
A, G, M, O

ATLANTIK STEINBUTT 48
mit luftiger Bouillabaisse, Oscietra Kaviar und Gurke
A, B, D, G, M, O

ATLANTIC TURBOT 48
with airy Bouillabaisse, Oscietra caviar and cucumber
A, B, D, G, M, O

BEEF TARTAR 39
Klassisch am Tisch zubereitet
mit Ei und Senf-Mayonnaise
A, C, D, G, M, O

BEEF TARTAR 39
classically prepared at the table
with egg and mustard mayonnaise
A, C, D, G, M, O

CONSOMMÉ DOUBLÉ 18
mit Milzpofese und Shery-Crème
A, C, G, L

CONSOMMÉ DOUBLÉ 18
with speeln pofese and sherry cream
A, C, G, L

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

RISOTTO „MILANESE“ 38
 mit Aubergine, Pastinake, Walnuss,
 Parmesan und Balsamico
 G, L, O

RISOTTO „MILANESE“ 38
*with eggplant, parsnip, walnut,
 parmesan and balsamic vinegar*
 G, L, O

**GEBRATENER ZANDER &
 KNUSPRIGE BLUTWURST** 45
 mit Szegediner vom Spitzkraut und Bohnen
 A, C, D, G, L, O

**PANFRIED PIKE-PERCH &
 CRISPY BLOOD SAUSAGE** 45
with Segedin style pointed cabbage and beans
 A, C, D, G, L, O

ZWEIERLEI VON DER WACHTEL 48
 Die Brust in Thymian gebraten; die Keule als Praline in
 Butterschmalz gebacken; mit Frühlingsgemüse und
 Pinienkernrahm
 A, C, G, L, O

TWO KINDS OF QUAIL 48
*The breast roasted in thyme; the leg as a praline in
 butter lard; with spring vegetables and
 pine nut cream*
 A, C, G, L, O

SAIBLING EN PAILLOTE 45
 mit Vogerlsalat, Spinat- Gnocchi und Kartoffelcrumble
 A, C, D, G, L, O

POACHED ARCTIC CHAR 45
with lamb's lettuce, spinach gnocchi and potato crumble
 A, C, D, G, L, O

**RINDERFILET
 „WELLINGTON“ à la „STROGANOFF“** 48
 mit Kartoffel-Crêpe, Champignons, roter Rübe
 und Senfgurke
 A, C, G, L, O

**BEEF FILLET
 „WELLINGTON“ à la „STROGANOFF“** 48
*with potato Crêpe, champignons, beetroot
 and mustard pickle*
 A, C, G, L, O

KLASSIKER CLASSICS

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM
 KALBSRÜCKEN** 40
 in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienerdäpfeln
 und knackigem Blattsalat
 A, C, G, M, O

**ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL"
 FROM SADDLE OF VEAL** 40
*fried in clarified butter, with parsley potatoes and
 crispy mixed leaf salad*
 A, C, G, M, O

GEKOCHTER TAFELSPITZ 40
 vom Jungrind, mit Bouillongemüse, Apfelkren,
 hausgemachter Schnittlauchsauce, Cremespinat und
 knusprigem Rösti
 A, C, G, L, O

BOILED YOUNG BEEF 40
*with bouillon vegetables, apple horseradish,
 home-made chive sauce, creamed spinach
 and crispy potato "Rösti"*
 A, C, G, L, O

**HALBES AUSGELÖSTES WIENER
 BACKHENDL** 32
 frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und
 Kürbiskernöl
 A, C, L, M, O

**HALF A CHICKEN FRIED
 "VIENNA" STYLE** 32
*with potato-lamb's lettuce salad and
 pumpkin seed oil*
 A, C, L, M, O

DESSERTS
DESSERTS

**AUFGESCHLAGENE CRÈME VON DER
MILCHSCHOKOLADE** 18
mit Himbeere und Tonkabohne
A, E, G, O

CRÊPE SUZETTE 21
mit Whisky „Glenmorangie 10y“ und Bourbon
Vanille-Eis
A, C, G, H, O

SACHER SAVARIN 18
in Rum getränkter Biskuit,
mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme
A, C, G, H, O

JUL'S FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION 22

**WHIPPED MILK CHOCOLATE
CREAM** 18
with raspberry and tonka bean
A, E, G, O

CRÊPE SUZETTE 21
*with whisky "Glenmorangie 10y" and bourbon
vanilla ice cream*
A, C, G, H, O

SACHER SAVARIN 18
*Biscuit soaked in rum and
fresh fruits doused with vanilla cream*
A, C, G, H, O

JUL'S FRENCH CHEESE VARIATION 22



ZIRBELZIMMER MENÜ ZIRBELZIMMER MENU

HERZLICHER GRUSS AUS DER KÜCHE

Lassen Sie sich zum Start von uns
überraschen und verzaubern!

A WARM WELCOME FROM THE KITCHEN

Let us surprise and delight you to start your meal!

ATLANTIK STEINBUTT

mit luftiger Bouillabaisse, Oscietra caviar and cucumber

A, B, D, G, M, O

ATLANTIC TURBOT

with airy Bouillabaisse, Oscietra caviar and cucumber

A, B, D, G, M, O

GEBACKENE KARTOFFEL-GEMÜSE TASCHERL

mit Kohlrabi und Kressen-Essenz

A, C, G, L, O

BAKED POTATO AND VEGETABLES DUMPLINGS

with cabbage turnip and watercress essence

A, C, G, L, O

ZWEIERLEI VON DER WACHTEL

Die Brust in Thymian gebraten; die Keule als Praline in
Butterschmalz gebacken; mit Frühlingsgemüse und
Pinienkernrahm

A, C, G, L, O

TWO KINDS OF QUAIL

*The breast roasted in thyme; the leg as a praline in
butter lard; with spring vegetables and
pine nut cream*

A, C, G, L, O

AUFGESCHLAGENE CRÈME VON DER MILCHSCHOKOLADE

mit Himbeere und Tonkabohne

A, E, G, O

WHIPPED MILK CHOCOLATE CREAM

with raspberry and tonka bean

A, E, G, O

4 Gänge / 4 courses € 125

3 Gänge / 3 courses € 95

Getränkebegleitung zum Menü jeweils € 90

Beverage pairing per menu € 90

Gedeck / Couvert € 7,00

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben / VAT included



GETRÄNKEBEGLEITUNGEN

BEVERAGE PAIRING

WEINBEGLEITUNG / WINE PAIRING

2023 GRAUBURGUNDER

Weingut Neumeister, Straden, Vulkanland Steiermark

2018 BLANC DE BLANCS

Nicolas Feuillatte, Champagne

2020 RIESLING DORSHEIM „EIERFELS“ VDP

Schlossgut Diel, Nahe

2018 GEVREY CHAMBERTIN

Domaine Maurice Gagnon

OLOROSO DON NUÑO

Lustau, Jerez de la Frontera

COCKTAILBEGLEITUNG / COCKTAIL PAIRING

EARTH & GOLD

Ketel One, Rote Beete, Manzanillo Sherry, Runny Honey

SMOKE & SAFFRON

Topanito Mezcal, Mancino, roter Wermut, Campari

EMBER & IVY

Makers Mark, Ingwer, Apfelsirup,
Minztee

OLD & FASHION

Makers Mark, Angostura Bitters, Ahornsirup

DUSK & BERRY

Ketel One, Dutch Cacao, Lillet, Dolin dry, Himbeeren

ALKOHOLFREIE COCKTAILBEGLEITUNG / COCKTAIL PAIRING WITHOUT ALCOHOL

OO LONG & FASHION

Oolong tea, old fashioned

AUTUMN ACID TRIP

Apfel, Sellerie, Champignons

CRIMSON SUNRISE

Kokos, Kurkuma, Cranberry, Rosmarin

MEADOW PARADISE

Verbene, Zitronengras, Passionsfrucht Eistee

BURSTING BERRY

Hausgemachte Himbeer-Limonade



ALLERGENINFORMATIONEN *ALLERGY INFORMATION*

- A** glutenhaltiges Getreide | *gluten*
- B** Krebstier | *crustations and shellfish*
- C** Ei | *egg*
- D** Fisch | *fish*
- E** Erdnuss | *peanuts*
- F** Soja | *soya*
- G** Milch oder Laktose | *milk or lactose*
- H** Schalenfrüchte | *nuts*
- L** Sellerie | *celery*
- M** Senf | *mustard*
- N** Sesam | *sesame*
- O** Sulfite | *sulphites*
- P** Lupinen | *lupines*
- R** Weichtiere | *molluscs*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Für Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances used in the kitchen production process may be present alongside the labelled ingredients. For inquiries regarding allergens, please contact our service team.

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN / *OUR LOCAL SUPPLIERS*

Geflügel/Chicken: Anton Eigenherr
Gebäck/Pastry: Bäckerei Joseph Brot
Gemüse/Vegetables: Berger – Reiterbauer
Fisch/Fish: Fischerei & Fischzucht Holzinger
Pilze/Mushrooms: Flachgauer Biopilze
Ente/Duck: Heuberg Ente
Fleisch/Meat: Metzgerei Ablinger und Tauernlamm