



Wir heißen Sie herzlichst willkommen  
in unserem Gourmetrestaurant  
Zirbelzimmer!

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

*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!*

Michael Gahleitner  
Küchenchef

Ramona Schörghofer  
Gastgeberin

## VORSPEISEN

### STARTERS

<b>SELLERIE &amp; TRÜFFEL</b> 22	<b>CELERY &amp; TRUFFLE</b> 22
Tascherl und Tartar, Haselnussmayonnaise und Bittersalate	<i>with dumpling and tartar, hazelnut mayonnaise and bitter salads</i>
A, G, L, O, H	A, G, L, O
<b>BEEF TARTAR</b> 39	<b>BEEF TARTAR</b> 39
<b>Klassisch am Tisch zubereitet</b>	<b>classically prepared at the table</b>
mit Ei und Senf-Mayonnaise	<i>with egg and mustard mayonnaise</i>
A, C, D, G, M, O	A, C, D, G, M, O
<b>KAISERGRANAT</b> 28	<b>LANGOUSTINE</b> 28
mit zweierlei Topinambur und Karotten	<i>with two kinds of jerusalem artichoke and carrot</i>
B, D, G, L, O	B, D, G, L, O
<b>GÄNSELEBERTERRINE</b> 26	<b>GOOSELIVER TERRINE</b> 26
mit Brioche Crumble, Petersilie und Schalotten	<i>with brioche crumble, parsley and shallots</i>
A, G, L, O	A, G, L, O
<b>CONSOMMÉ DOUBLÉ</b> 18	<b>CONSOMMÉ DOUBLÉ</b> 18
mit Milzpfese und Shery-Crème	<i>with spleen pofese and sherry cream</i>
A, C, G, L	A, C, G, L
<b>ROTE RÜBENESSENZ</b> 18	<b>BETROOT ESSENCE</b> 18
mit Blini und Wasabi Crème Fraiche	<i>with blini and wasabi crème fraiche</i>
G, L, O	G, L, O

## HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

---

**PANZEROTTI** 45  
 mit Brilliant Savarin, Schnittlauchbutter und  
 Perigord Trüffel  
 A, C, G, L, O

---

**ATLANTIK SEEZUNGE** 50  
 mit Beurre Blanc, gebranntem Lauch und Spinatflan  
 A, C, D, G, L, O

---

**POELIERTER SEESAIBLING** 45  
 mit Kartoffelragout, Nussbutter Espuma, wildem  
 Brokkoli und knusprigen Kartoffeln  
 D, G, L, O

---

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

---

**PANZEROTTI** 45  
*with Brilliant Savarin, chive butter and  
 Perigord truffle*  
 A, C, G, L, O

---

**ATLANTIC SOLE** 50  
*with Beurre Blanc, charred leek and spinach flan*  
 A, C, D, G, L, O

---

**POACHED ARCTIC CHAR** 45  
*with potato ragout, nut butter Espuma, wild broccoli and  
 crispy potatoes*  
 D, G, L, O

---

**BEEF FILLET** 48  
**„WELLINGTON“ à la „STROGANOFF“**  
*with potato Crêpe, mushrooms, 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*

---

**BANANE MIT GERÖSTETEM SESAM** 18  
mit Miso-Vanillecreme  
C, G, H, N

---

**BANANA WITH ROASTED SESAME** 18  
*with miso vanilla creme*  
C, G, H, N

---

**TARTE TATIN FÜR ZWEI** 20  
mit Crème Double und Sauerrahmeis  
A, C, G, H

---

**TARTE TATINE FOR TWO** 20  
*with crème double and sour cream ice cream*  
A, C, G, H

---

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

---

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



Alle Preise sind in EUR  
inkl. aller Steuern und Abgaben angegeben

*All prices are quoted in EUR,  
incl. service and taxes*

## 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 | *molluses*

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.*