



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

Konrad Resch
Mâitre d'hôtel

VORSPEISEN

STARTERS

**HERBSTLICHER
 SALATTELLER „ZIRBELZIMMER“** 22
 mit Kräuterseitlings-Tartar, eingelegten Buchpilzen,
 gelierten Tomaten und Kürbis
 A, G, L, O

**AUTUMNAL
 SALAD PLATE “ZIRBELZIMMER”** 22
*with king oyster mushroom tartare, pickled beech
 mushrooms, gelled tomatoes and pumpkin*
 A, G, L, 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

**ZWEIERLEI VON DER
 JAKOBSMUSCHEL** 26
 mit Butterschaum, Lauch, Passe Pierre und Kräutern
 D, G, L, O, R

**DUO OF
 SCALLOP** 26
with butter foam, leek, Passe Pierre and herbs
 D, G, L, O, R

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE 18
 mit Pilz-Tartelette
 A, G, H, L, O

JERUSALEM ARTICHOKE FOAM SOUP 18
with mushroom Tartelette
 A, G, H, L, O

TAFELSPITZCONSOMMÉ 18
 mit dreierlei österreichischen Einlagen und
 Wurzelgemüse
 A, C, G, L

CONSOMMÉ OF BEEF 18
*with three kinds of typical Austrian garnishes and
 root vegetables*
 A, C, G, L

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

„SALZBURGER“ GARNELE 52
 mit Erbsenschoten, geschmorter Paprika, Kalbsbries
 aus den Tauern, Perlgraupen und Sauce Américaine
 A, B, G, L, O

“SALZBURG” PRAWN 52
 with pea pods, braised bell pepper, veal sweetbread
 from “Tauern”, pearl barleys and Sauce Américaine
 A, B, G, L, O

**WOLFSBARSCH IN DER
 SALZKRUSTE** 46
 mit Kräuter-Pesto, Ratatouille-Roulade und
 Zitronen-Mayonnaise
 D, H, G, L, O

**SEA BASS IN
 SALT CRUST** 46
 with herb pesto, Ratatouille roulade and
 lemon mayonnaise
 D, H, G, L, O

RINDERFILET „BLACK ANGUS“ 54
 mit Portweinsauce, Ofengemüse, Kartoffelgratin und
 Bergkäse
 G, L, O

BEEF FILLET “BLACK ANGUS “ 54
 with port wine sauce, roasted vegetables,
 potato gratin and mountain cheese
 G, L, O

LINGUINE MIT TRÜFFEL 42
 serviert mit Steinpilz-Comté Creme
 und Spinat
 A, C, G, L, O

LINGUINE WITH TRUFFLE 42
 served with porcini mushroom-Comté cream
 and spinach
 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

**HAUSGEMACHTE
ZWETSCHKENKNÖDEL**

mit Sauerrahmeis

A, C, G, H, O

18

**HOMEMADE PLUM
DUMPLINGS**

with sour cream ice

A, C, G, H, O

18

CRÈME BRÛLÉE

mit eingelegter Marille und Joghurt

A, C, G, H, O

18

CRÈME BRÛLÉE

with pickled apricot and yogurt

A, C, G, H, O

18

SACHER SAVARIN

in Rum getränkter Biskuit,
mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme

A, C, G, H, O

18

SACHER SAVARIN

Biscuit soaked in rum and
fresh fruits doused with vanilla cream

A, C, G, H, O

18



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.*