



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

FRÜHLINGSSALAT ZIRBELZIMMER 28
mit Spargel aus dem Chiemgau, Sauerampfer, Bärlauch
Salatherzen und Frühlingsboten
C,D,G,L,M,O

SPRING SALAD ZIRBELZIMMER 28
*with asparagus from the Chiemgau region, sorrel,
wild garlic, lettuce hearts and early spring delights*
C,D,G,L,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

GALANTINE VOM BIO HUHN 28
DER FAMILIE WECH
mit Lardo, wildem Brokkoli, Frühlingskräuter
und Dijonsenf-Vichyssoise
F,G,H,L,O

GALANTINE OF ORGANIC CHICKEN 28
FROM THE WECH FAMILY
*with Lardo, wild broccoli, spring herbs
and Dijon mustard Vichyssoise*
F,G,H,L,O

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

CONSOMMÉ DOUBLÉ 18
with spleen 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

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET 48
mit Spinatgnocchi, Vogerlsalaterème, Kartoffelcrunch
und Zitronen Crème Fraîche
A, C, D, G, L, O

PANFRIED SEABASS FILET 48
*with spinach gnocchi, lettuce crème, potato crunch
and lemon crème fraîche*
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

RINDERFILET „WELLINGTON“ 56
mit grünem Spargel, Moreln und Sauce Hollandaise
A,B,C,G,L,O

BEEF FILLET „WELLINGTON“ 56
with green asparagus, morels and sauce hollandaise
A,B,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-Vogelssalat 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*

WEISSE SCHOKOLADENCRÉME 18
mit Minzeis, Zitrone und Gurkenvinaigrette
C,G,H

WHITE CHOCOLATE CRÉME 18
with mint ice cream, lemon and cucumber vinaigrette
C,G,H

**GEBACKENE
TOPFENPALATSCHINKEN** 21
mit Rhabarber-Butter-Eis und Joghurt
A, C, G, H, O

**BAKED CHEESE
CURD PANCAKE** 21
with rhubarb-butter and yoghurt
A, C, G, H, O

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

JUL'S FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION 22

JUL'S FRENCH CHEESE VARIATION 22



HERZLICHER GRUSS AUS DER KÜCHE

Lassen Sie sich zum Start von uns
überraschen und verzaubern!

ATLANTIK STEINBUTT

mit luftiger 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

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

WEISSE SCHOKOLADENCRÉME

mit Minzeis, Zitrone und Gurkenvinaigrette

C, G, H

A WARM WELCOME FROM THE KITCHEN

Let us surprise and delight you to start your meal!

ATLANTIC TURBOT

with airy Bouillabaisse, Oscietra caviar and cucumber

A, B, D, G, M, O

BAKED POTATO AND VEGETABLES DUMPLINGS

with cabbage turnip and watercress essence

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

WHITE CHOCOLATE CRÉME

with mint ice cream, lemon and cucumber vinaigrette

C, G, H

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 Gavignet

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, Champignos

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