

Zirben Stuben

• AUS DEM SUPPENTOPF •

Klare Ochsenfleischsuppe mit Frittaten	€ 4,60
mit Leberknödel	€ 4,80
Kaspresknödelsuppentopf	€ 5,60
Knoblauchrahmsuppe mit Obershäubchen & Schwarzbrotcroûtons	€ 5,40
Haus-Suppentopf Ochsenfleischsuppe mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch	€ 6,80

• VORSPEISEN-VARIATIONEN •

Pikantes Tafelspitzsülzchen mit Vinaigrette, Ei, Zwiebel & Kürbiskernen	€ 10,80
Räucherforellenfilet dazu Apfelkren, Butter und getoastetes Weißbrot	€ 13,40
Rote Rüben Carpaccio mit Kren	€ 11,30
Ziegenkäsebällchen mit Balsamicovinaigrette, gebratenen Zucchini und sonnengetrockneten Tomaten	€ 12,40
Höllentaler Schafmilchkäse mit Tomaten und Basilikumpesto	€ 9,30

• SCHMACKHAFTE RAX-WILDGERICHTE •

Zarter Braten vom Raxwild an Rotweinsauce mit Serviettenknödel und Rotkraut	€ 18,80
„Rax“ Jagapfandl feines vom Hirschen in Wacholdersauce, mit Gemüse, Bauernspeck, Braterdäpfel und einem Zirbenschnapsperl	€ 17,50
Frisch aus der Pfann': Hirschrücken rosa gebraten in Hagebuttensauce, dazu Kroketten und Röstipuffer	€ 26,00
Wildschweinmedaillons im Kräutersafterl mit warmen steirischen Speckkraut und Semmelknödel	€ 17,40

• G'SCHMACKIGE HAUSSCHMANKERL •

Gebratene Blutwurstscheiben dazu warmes Speckkraut und Kren	€ 10,80
Gegrilltes Hühnerfilet im Speckmantel, an Parmesanrisotto und Brokkolirose	€ 12,80
Original Fetakäse auf Wunsch im Speckmantel fein gewürzt, mit sonnengetrockneten Tomaten	€ 11,80
Linguini-Nudeln mit feinen Waldpilzen in Rahmsauce	€ 14,70

• GEBACKENE GERICHTE • VON KALB, SCHWEIN & PUTE

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale	€ 16,80
Schwarzataler Schweinsschnitzel gefüllt mit Räucherschinken, Speck & Käse, in Vollkornbrösel gebacken	€ 13,80
Gebackenes Hühnerfilet mit Erdäpfel-Gurkensalat und Kernöl	€ 14,20

+ Beilage nach Wahl je € 3,80: Pommes, Brat- od. Petersilerdäpfel, Kroketten, Semmel-, Serviettenknödel, Reis

• FEINE GERICHTE VOM RIND •

Premium Rindsgulasch dazu Fächergurkerl	€ 13,40
Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ mit Braterdäpfel und Gurkerl	€ 18,80
Feinschmecker Rindsroulade mit Butter-Prinzessbohnen & Kroketten, in herzhafter Rahmsauce	€ 22,00
Salon-Kalbsbeuschel Chefsache! mit Gulaschsaft und handgerollten Semmelknödel	€ 16,70

• HEIMISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN •

Saiblingsfilet gebraten an Risottoreis, Broccoli und Grana Padano	€ 18,80
Forellenfilet auf Linguini mit Tomaten-Lauchsauce	€ 17,30
Alpenlachsforellenfilet mit Salzerdäpfeln und Gemüsebouquet	€ 19,50



• SÜSSE GENÜSSE •

Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 6,80
Palatschinken 2 Stück mit Marmeladefüllung & Staubzucker	€ 6,80
Portion Emmentaler mit Schwarzbrot	€ 5,60
Käseteller mit Chutney und Trauben	€ 12,60

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene.