

Zirben Stuben

• AUS DEM SUPPENTOPF •

| | |
|---|--------|
| Klare Ochsenfleischsuppe mit Frittaten | € 4,60 |
| mit Leberknödel | € 4,80 |
| Kaspressknödelsuppentopf | € 5,60 |
| Knoblauchrahmsuppe mit Obershäubchen & Schwarzbrotcroûtons | € 5,80 |
| Haus-Suppentopf Rindfleischsuppe mit Nudeln, Gemüse & Rindfleisch | € 6,80 |

• VORSPEISEN VARIATIONEN •

| | |
|---|---------|
| Pikantes Tafelspitzsülzchen mit Vinaigrette, Ei, Zwiebel & Kürbiskernen | € 10,80 |
| Räucherforellenfilet dazu Apfelkren, Butter & getoastetes Weißbrot | € 15,40 |
| Rote Rüben Carpaccio mit Kren | € 11,30 |
| Ziegenkäsebällchen mit Balsamicovinaigrette, gebratenen Zucchini & sonnengetrockneten Tomaten | € 14,40 |
| Höllentaler Schafmilchkäsegupferl mit Tomaten, Basilikumpesto, Oliven | € 10,60 |

• SCHMACKHAFTE RAX-WILDGERICHTE •

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

• G'SCHMACKIGE HAUSSCHMANKERL •

| | |
|--|---------|
| Gebratene Blutwurstscheiben dazu warmes Speckkraut & Kren | € 12,60 |
| Gegrilltes Hühnerfilet im Speckmantel, an Parmesanrisotto & Brokkolirose | € 16,80 |
| Original Fetakäse auf Wunsch im Speckmantel fein gewürzt, mit sonnengetrockneten Tomaten | € 13,80 |
| Linguini-Nudeln mit feinen Waldpilzen in Rahmsauce | € 14,70 |

• GEBACKENE GERICHTE • VON KALB, SCHWEIN & HUHN

| | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel von der Kalbsschale | € 18,80 |
| Schwarzataler Schweinsschnitzel gefüllt mit Räucherschinken, Speck & Käse, in Vollkornbrösel gebacken | € 13,80 |
| Gebackenes Hühnerfilet mit Erdäpfel-Gurkensalat & Kernöl | € 14,80 |

+ Beilage nach Wahl je € 3,80: Pommes, Brat- oder Petersilerdäpfel, Krokette, Semmel-, Serviettenknödel, Reis

• FEINE GERICHTE VOM RIND •

| | |
|--|---------|
| Premium Rindsgulasch dazu Fächergurkerl | € 13,40 |
| Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ mit Braterdäpfel & Gurkerl | € 19,80 |
| Feinschmecker Rindsroulade mit Butter-Prinzessbohnen & Krokette, in herzhafter Rahmsauce | € 22,00 |
| Salon-Kalbsbeuschel - Chefsache! mit Gulaschsaftl & handgerollten Semmelknödel | € 16,70 |

• HEIMISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN •

| | |
|---|---------|
| Saiblingsfilet gebraten an Risottoreis, Broccoli & Grana Padano | € 19,40 |
| Forellenfilet auf Linguini mit Tomaten-Lauchsauce | € 18,20 |
| Alpenlachsforellenfilet mit Salzerdäpfeln & Gemüsebouquet | € 19,50 |



• SÜSSE GENÜSSE •

| | |
|--|---------|
| Topfenstrudel mit Vanillesauce | € 7,60 |
| Palatschinken 2 Stück mit Marmeladefüllung & Staubzucker | € 8,80 |
| Portion Emmentaler mit Schwarzbrot | € 5,60 |
| Käseteller mit Chutney & Trauben | € 12,60 |

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene.

Mehlspeisen aus der Patisserie gibts in unserer Vitrine im Café

Zirben Stuben

• APERITIF •

| | |
|---|--------|
| Silva Original / Rosé / Uhudler alkoholisches Erfrischungsgetränk aus Reichenau auf Verjus-Basis | € 4,90 |
| Glas Sekt 0,1 l mit Holler- oder Orangensaft | € 4,90 |
| Glas Prosecco 0,1 l | € 4,90 |
| Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda | € 6,40 |
| Campari Soda 4 cl | € 5,80 |
| Martini 4 cl dry, rosso, bianco | € 4,50 |



• BIER •

| | |
|--|--------|
| 0,2 l Pfiff | € 3,00 |
| 0,3 l Seidel Bier | € 3,50 |
| 0,5 l Krügel Bier | € 4,90 |
| 0,3 l Seidel Radler | € 3,50 |
| 0,5 l Krügel Radler | € 4,90 |
| 0,5 l Weizenbier | € 5,40 |
| 0,5 l Krügel Schladminger Bio-Zwickl | € 5,40 |
| 0,5 l Flasche Raxbräu Tipp! | € 5,40 |
| 0,5 l Krügel Mischbier | € 5,40 |

• WEIN •

Offene Weine in unserer Weinkarte

| | |
|--|--------|
| 1/8 l Hauswein rot oder weiß | € 2,60 |
| 1/4 l Spritzer rot oder weiß | € 3,40 |
| 1/4 l Tiroler | € 3,90 |
| 1/4 l Aperol Spritzer | € 5,40 |
| 1/4 l Kaiser Spritzer | € 3,90 |

• ALKOHOLFREI •

| | |
|--|--------|
| 1/4 l Apfelsaft | € 2,80 |
| 1/4 l Orangensaft | € 2,80 |
| 1/4 l Soda Zitrone | € 2,50 |
| 1/2 l Soda Zitrone | € 4,40 |
| 1 Flasche Mineral 0,33 l still oder prickelnd | € 2,80 |
| 1 Flasche Mineral 0,75 l still oder prickelnd | € 5,40 |
| 1 Flasche Limonade 0,25 l / 0,33 l Coca Cola, Coca Cola light / Zero, Eistee Pfirsich / Zitrone, Frucade, Almdudler original / zuckerfrei, Sprite | € 3,40 |
| 1 Flasche Pago 0,2 l div. Sorten | € 3,40 |
| 1/2 l gespritzt mit Leitungswasser | € 3,80 |
| 1/2 l gespritzt mit Soda | € 4,90 |
| Red Bull | € 4,50 |

• NATURSÄFTE •

| | |
|---|--------|
| 1/4 l Traubensaft rot & weiß pur | € 3,20 |
| Gerne auch gespritzt mit Soda oder Leitungswasser erhältlich! | |
| Naturtrübe Säfte Mohr-Sederl: | |
| Apfelsaft, Apfel-Weichelsaft, Apfel-Karottensaft oder Birnensaft | |
| 1/4 l pur | € 3,60 |
| Gerne auch gespritzt mit Soda oder Leitungswasser erhältlich! | |
| Holundersaft, Melissensaft oder Himbeersaft | |
| 1/4 l gespritzt mit Leitungswasser | € 2,00 |
| 1/4 l gespritzt mit Soda | € 2,30 |
| 1/2 l gespritzt mit Leitungswasser | € 3,30 |
| 1/2 l gespritzt mit Soda | € 4,00 |

• KAFFEE UND KAKAO •

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Kleiner Mocca | € 2,60 |
| Großer Mocca | € 4,20 |
| Kleiner Brauner | € 2,90 |
| Melange | € 3,80 |
| Cappuccino | € 4,40 |
| Verlängerter | € 3,40 |
| Latte Macchiato | € 4,60 |
| Häferlkaffee | € 4,60 |
| Kakao mit Schlagobers | € 4,40 + € 0,40 |
| Heiße Milch | € 1,80 |

