

Chef's Table Menü

in unserer Zirbenstube von Dienstag bis Freitag - nur auf Vorbestellung:

Gruß aus der Küche

* * *

Bete | Frisée | Quinoa
Blumenkohl | Trüffel | Lachsforelle

* * *

Tacco | Beef | Sesam
Thunfisch | Mango | Ponzu

* * *

Schweinebauch | Bier | Kartoffel
Kalb | Tartar | Zwiebel | Kerbel

* * *

Bratpfel 3.0

Preis pro Person

EUR 89,00



**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen – ebenso wie Ihr uneingeschränkter Genuss!
Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.**

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot – mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität – vielerlei Köstlichkeiten, die auch Sie ohne jede Bedenken voll und ganz genießen können.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten.

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

| | |
|--|--------|
| Prosecco COL DEL SAS Brut Familie Spagnol, Valdobbiadene | € 4,70 |
| Lillet – Rosé Lemonade verschiedene Beeren | € 7,90 |
| Hugo Prosecco Holunderblütensirup Minze | € 6,90 |
| Aperol Spritz Prosecco | € 6,90 |
| Cocchi rot oder weiß Vermut | € 5,80 |
| Campari Soda oder Orange | € 5,20 |
| Kir Johannisbeerlikör Prosecco | € 5,90 |
| Negroni Campari Gin Vermut | € 7,90 |
| Verjus Spritz – alkoholfrei prickelnder Traubensaft frisch Kräuter | € 4,20 |

UNSER WEINRESERVEN UND SPECIALS



TRUMMER

Wein  aus Prinzip

2021 Sauvignon blanc „Reine Seele“

Weingut Trummer | St. Nikolai | Vulkanland | trocken
aus der Magnumflasche

0,1l € 5,20
0,5l € 26,00

2020 „das Phantom“ (Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon)

Weingut Kirnbauer | Deutschkreutz | Mittelburgenland
aus der 3-Liter-Flasche

0,1l € 6,90
0,5l € 34,50

SALATE

| | |
|---|---------|
| Bunte Blattsalate der Saison Champagner-Vinaigrette | € 7,50 |
| Kleiner gemischter Salat Beilage | € 8,50 |
| Gemischter Salat Vorspeise | € 11,00 |

VORSPEISEN

| | |
|--|--|
| Beef Tartar vom Tiroler Almochsen Limette Meersalz Olivenöl Senfeis Gebäck | € 22,00 |
| Carpaccio vom Rinderfilet Parmesan Olivenöl Rucola | € 20,50 |
| Thunfisch Mango-Chili Ponzu Nussbutter | € 19,50 |
| Sous vide gegarter Schweinebauch Tiroler Wirtshausbier Speck Kartoffel | € 19,00 |
| Trüffelnudeln hausgemachte Fettuccine Trüffel | als Vorspeise € 16,50 als Hauptgang € 24,50 |

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Kräftige Rindsuppe Frittaten | € 6,80 |
| Kräftige Rindsuppe Leberknödel Brättnockerl Gemüsegewürfel | € 7,50 |
| Zwiebelsuppe Käse Croutons | € 7,50 |
| Kürbiscremesuppe Curry Kokosmilch Garnele | € 8,00 |
| Getrüffelte Blumenkohlsuppe Duroc Backe | € 8,50 |

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“
(Georges Auguste Escoffier)

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Tiroler Gröstl Rindfleisch Speck Spiegelei Krautsalat | € 19,90 |
| Hausgemachtes Rindersaftgulasch Eierspätzle Essiggurke | € 21,00 |
| Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen (ca. 200g) Speckröstkartoffeln grüne Bohnen Röstzwiebeln | € 29,00 |
| Saftiger Rindfleischburger vom heimischen Rind hausgemachtes Brot Pommes frites „Chili Cheese“ Jalapeños Käsesauce Cheddar | € 21,50 |
| „American Style“ Tomate Salat Burgersauce Käse Zwiebeln BBQ-Bacon | € 23,50 |
| „Wiener Schnitzel“ vom Tiroler Milchkalb | € 28,50 |
| vom Strohschwein | € 19,00 |
| <u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat Petersilienkartoffeln Pommes frites | |
| Gegrilltes Schweinefilet Speckkruste Rahmjus Eierspätzle Pfannengemüse | € 24,00 |
| Ausgelöstes Backhenderl Wiener Art lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat frittierte Petersilie | € 22,00 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet Fenchel – Tomatengemüse Reis | € 24,00 |
| Saiblingsfilet Toast Kartoffel Blumenkohl | € 26,50 |

| | |
|--|---------|
| Hirschgulasch Pilze Apfelrotkraut Eierspätzle | € 24,50 |
| Lammrücken vom Hauserbauer Ratatouille Rosmarinkartoffel | € 28,00 |
| Außerferner Käsespätzle Röstzwiebeln Salatteller frischer Schnittlauch | € 19,50 |
| Spinatknödel Käspresknödel Krautkrapfen Rahmkraut Bergkäse Kräuter | € 21,00 |
| Parmesanrisotto Salatherz Gemüse Trüffel | € 23,00 |

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

2009 Imperial (232)



Weingut Schloss Halbtum
Halbtum | Neusiedlersee
trocken | kräftig | harmonisch | tabakig
0,75l € 69,00

2019 Persia Rouge (161)

Domaine de Fondreche
Mont Ventoux, Rhone
trocken | kräftig | Eukalyptus | schwarzer Pfeffer
0,75l € 39,00

„Der Wein ist geschaffen, dass er die Menschen soll fröhlich machen“
(Die Bibel, Jesus Sirach, 31,34)

STEAKS & MOHR

| | | |
|---|------|---------|
| Filetsteak heimisches Rind Harry's Cut | 300g | € 39,90 |
| Filetsteak heimisches Rind | 200g | € 29,50 |
| Filetsteak heimisches Rind Lady Steak | 160g | € 25,50 |
| Rumpsteak Allgäuer Färse | 300g | € 29,90 |
| Bio Rib Eye Steak Tirol   | 300g | € 29,50 |
| Dry Aged Beef Regular Cut | 350g | € 45,50 |
| Dry Aged Beef Medium Cut | 450g | € 56,50 |
| Dry Aged Beef Heavy Cut | 550g | € 65,50 |
| US - Black Angus Flank Steak | 300g | € 29,90 |

mit folgenden Saucen zur Wahl:

| | |
|--|--------|
| Pfeffersauce Sauce Hollandaise Portweinjus Sauce Bernaise | € 3,00 |
|--|--------|

mit folgendem Gemüse zur Wahl:

| | |
|---|--------|
| Mediterranes Gemüse Pfannengemüse Speckbohnen | € 5,50 |
|---|--------|

mit folgenden Beilagen zur Wahl:

| | |
|--|--------|
| Kartoffelwedges mit Dip Pommes frites Trüffel Pommes frites Kartoffel-Bergkäsekrapfen | € 5,00 |
|--|--------|

mit folgenden Salaten zur Wahl:

| | |
|---|--------|
| Radicchio-Rucolasalat Caesar salad Feldsalat mit Kernöl Wildkräutersalat | € 5,50 |
|---|--------|

mit folgenden Specials zur Wahl:

| | |
|---------------------------|--------|
| 3 Stk. gebratene Garnelen | € 7,50 |
| wilder Brokkoli | € 6,00 |

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

| | |
|---|---------|
| Schokomousse weiß und dunkel Früchte | € 7,50 |
| Panna Cotta Mango Crumble | € 7,50 |
| Nougat joins Hafer Butterzopf Ganache Eis | € 10,90 |
| Tiramisu „klassisch“ geeister Espresso Macchiato | € 9,50 |
| Crème brûlée Vanille - Rosmarineis | € 10,90 |
| Heu meets Orange Schokolade Milch Knusper | € 11,00 |
| Hausgemachter Kaiserschmarren Apfelmus | € 14,50 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne | € 5,20 |
| mit Vanilleeis | € 6,00 |
| mit Vanillesauce | € 6,50 |
| Auswahl an gereiftem Tiroler Käse Weichkäse Hartkäse Feigensenf Nüsse | € 6,90 |
| | € 12,50 |

Eisspezialitäten

Alle Eisbecher sind mit Schlagsahne

| | |
|---|--|
| Afogato € 4,90 Vanilleeis Espresso | Kleiner Genuss € 4,90 Schokoeis Cookie |
| Salted Caramel € 5,40 Karamelleis Popcorn | Eiskaffee gerührt € 6,90 Kaffee Vanilleeis |
| Triple Nussbecher € 6,90 Walnusseis Haselnuss Pinienkerne | Vanille Special € 4,70 Kürbiskernöl Vanilleeis |
| Schoko Banane € 5,90 Schokoeis Banane Schokosauce | Heißes Früchtchen € 5,50 Beeren Vanilleeis |
| Heiße Liebe € 6,50 Vanilleeis Himbeeren | |