

## 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   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	0,1l	€ 5,20
aus der Magnumflasche	0,5l	€ 26,00
2020 „das Phantom“ (Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon)		
Weingut Kirnbauer   Deutschkreutz   Mittelburgenland	0,1l	€ 6,90
aus der 3-Liter-Flasche	0,5l	€ 34,50

## SALATE

Bunte Blattsalate der Saison   Champagner-Vinaigrette	€ 6,90
Kleiner gemischter Salat   Beilage	€ 7,90
Gemischter Salat   Vorspeise	€ 9,90

## VORSPEISEN

<b>Beef Tartar vom Tiroler Almochsen</b> Limette   Meersalz   Olivenöl   Senfeis   Gebäck	€ 20,50
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Parmesan   Olivenöl   Rucola	€ 19,50
<b>Thunfisch</b> Mango-Chili   Ponzu   Nussbutter	€ 18,50
<b>Sous vide gegarter Schweinebauch</b> Tiroler Wirtshausbier   Speck   Kartoffel	€ 17,50
<b>Trüffelnudeln</b> hausgemachte Fettuccine   Trüffel	als Vorspeise € 15,50 als Hauptgang € 24,50

## SUPPEN

<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Frittaten	€ 6,50
<b>Kräftige Rindssuppe</b> Leberknödel   Brättnockerl   Gemüsegewürfel	€ 6,90
<b>Zwiebelsuppe</b>   Käse   Croutons	€ 6,90
<b>Kürbiscremesuppe</b> Curry   Kokosmilch   Garnele	€ 7,90
<b>Lila Süßkartoffelsuppe</b> Chili   Erdnuss   Crumble	€ 7,50

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

## HAUPTSPEISEN

<b>Tiroler Gröstl</b> Rindfleisch   Speck   Spiegelei   Krautsalat	€ 19,00
<b>Hausgemachtes Rindersaftgulasch</b> Eierspätzle   Essiggurke	€ 19,50
<b>Zwiebelrostbraten vom Tiroler Almochsen (ca. 200g)</b> Speckröstkartoffeln   grüne Bohnen   Röstzwiebeln	€ 26,50
<b>Saftiger Rindfleischburger vom heimischen Rind</b> hausgemachtes Brot   Pommes frites „Chili Cheese“ Jalapeños   Käsesauce   Cheddar	€ 20,50
„American Style“ Tomate   Salat   Burgersauce   Käse   Zwiebeln   BBQ-Bacon	€ 21,50
<b>„Wiener Schnitzel“</b> vom Tiroler Milchkalb	€ 25,90
vom Strohschwein	€ 17,50
<u>Beilage zur Wahl:</u> lauwarmer Kartoffelsalat   Petersilienkartoffeln   Pommes frites	
<b>Gegrilltes Schweinefilet</b> Speckkruste   Rahmjus   Eierspätzle   Pfannengemüse	€ 21,50
<b>Ausgelöstes Backhenderl   Wiener Art</b> lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   frittierte Petersilie	€ 19,50
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> Safranrisotto   wilder Brokkoli   Zitronen-Thymian-Sauce	€ 20,50
<b>Kabeljaufilet</b> Red Thai Curry Sauce   Jasminreis   Gemüse	€ 24,50

<b>Hirschgulasch</b> Pilze   Apfelrotkraut   Eierspätzle	€ 24,50
<b>Rehrücken rosa gebraten</b> Gewürzcrumble   Kartoffelnudeln   Rosenkohl   Speck	€ 33,00
<b>Außerferner Käsespätzle</b> Röstzwiebeln   Salatteller   frischer Schnittlauch	€ 18,50
<b>Spinatknödel   Käspresknödel   Krautkrapfen</b> Rahmkraut   Bergkäse   Kräuter	€ 18,90
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Kartoffel   Käse   Gemüse	€ 19,50

## 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

<b>Schokomousse</b> weiß und dunkel   Früchte	€ 7,50
<b>Panna Cotta</b> Mango   Crumble	€ 7,50
<b>Honig trifft Sauerrahm</b> Eis   Mousse   Cerealien	€ 9,50
<b>Tiramisu „klassisch“</b> geeister Espresso Macchiato	€ 9,50
<b>Crème brûlée</b> Vanille - Rosmarineis	€ 9,50
<b>Heu meets Orange</b> Schokolade   Milch   Knusper	€ 9,50
<b>Maronimousse</b> Sauerkirschen   Crumble	€ 7,50
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> Apfelmus	€ 14,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Schlagsahne	€ 5,20
mit Vanilleeis	€ 6,00
mit Vanilleeis	€ 6,50
mit Vanillesauce	€ 6,90
<b>Auswahl an gereiftem Tiroler Käse</b> Weichkäse   Hartkäse   Feigensenf   Nüsse	€ 12,50

### Eisspezialitäten

Alle Eisbecher sind mit Schlagsahne

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