



## *Suppen*

Tafelspitzbrühe <sup>8</sup> mit Leberknödel und Gemüse	6,50 €
Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Trüffelöl	7,20 €

## *Zirbenstuben Reindl*

Geräuchertes Makrelenfilet <sup>9</sup> mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti	8,00 €
Gebackene Almkäsebällchen mit Mango-Curry Dip	6,50 €
Gebratene Knoblauchchampignons mit Sauerrahm	6,50 €
Kaspressknödl und Waldpilze mariniert mit Kernöl und Birnenessig	7,00 €

## *Aus der kalten Küche*

Kleiner gemischter Salat	5,50 €
Großer gemischter Salat	9,50 €
Wintersalat in Hausdressing mit gebackenem Maishendl, Kartoffelspalten und Mango-Curry Dip	16,00 €
Marktsalat in Balsamicodressing mit gebackenen Riesenchampignons und Trüffeldip	13,50 €



# Zirbelstube

RESTAURANT & FERIENWOHNUNGEN



## Fleisch

Zirbelstubenburger <sup>1,2,3,8</sup>	17,50 €
mit Almochsenhackfleisch, Speck hausgemachter Buttermilchbrioche, Karamellisierten Zwiebeln, altem Cheddar, Tomate und Waffelkartoffeln	
Rinderschmorbraten vom Tiroler Almochsen	18,00 €
in Portweinsoße mit Kartoffelknödel und Blaukraut	
Breznschnitzel vom Bayrischem Strohschwein	18,00 €
mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeersoße	
Almox Jägerbraten aus dem Bürgermeisterstück	21,00 €
in Steinpilzsoße mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte	25,00 €
mit Bratkartoffeln, gemischtem Salat und hausgemachten Preiselbeeren	
Tafelspitz vom Steierischen Premiumkalb <sup>8</sup>	22,50 €
in Meerrettichsoße mit glaciertem Gemüse und Petersilienkartoffeln	

## Wild

Hirschroulade <sup>1,3,9</sup>	24,50 €
mit Speck, Champignons und Preiselbeeren gefüllt in Wildrahmsoße, dazu Kartoffelpüree und Blaukraut	
Cordon Bleu vom Tiroler Hirschen <sup>1,3,8</sup>	22,00 €
mit Südtiroler Schinken und Camembert gefüllt mit Spinatspätzle und Preiselbeersoße	
Schaschlik Spieß vom Tachinger Reh	26,00 €
mit Waldkräutern und Honig karamellisiert, dazu Steinpilzaioli, Süßkartoffelpommes und Grillgemüse	
Zwiebelrostbraten vom Tiroler Berghirsch <sup>2</sup> (220g)	28,00 €
mit Balsamico zwiebeln, Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree	



## *Fisch*

Alpenlachsfilet aus dem Kaiserbachtal<sup>2</sup>

in Flusskrebssauce mit Ratatouillegemüse und Erbsenpüree

25,00 €

## *Vegetarisches*

Riesenchampignons gebacken

mit Pommes frites und Trüffeldip

16,50 €

Käsespätzle

mit Almkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat

14,50 €

Süßkartoffelknödl <sup>13</sup>

mit Olivenpesto, Ziegenkäsesauce und Ratatouillegemüse

19,50 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

7,50 €

Spätzle mit Sauce

3,00 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

5,00 €

Portion Pommes

3,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes

6,50 €

Hamburger mit Pommes

7,50 €



## Nachspeisen

*Unsere Nachspeisen bereiten wir mit Berchtesgadener Bergbauernmilch und -sahne zu.*

Hausgemachte Schokoladentarte <sup>2</sup> mit Zirbenlikör, Vanilleeis und Sahne	7,80 €
Apfelkücherl mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne <sup>2</sup>	7,90 €
Kaiserschmarrn <sup>2</sup> mit Amaretto karamellisiert mit hausgemachtem Apfelkompott und Vanilleeis	12,80 €
Ofenfrischer Eierlikörpfannkuchen <sup>2</sup> mit Heidelbeeren	8,90 €
Portion Sahne	0,60 €
Eis <sup>2</sup> Vanille, Schoko, Erdbeere	pro Kugel 1,80 €