



Suppen

Chiemgauer Almkäsesuppe mit Bärlauch
und Bauernbrotroutons 6,20 €

Zirbenstuben Reindl

Gebackene Almkäsebällchen
mit Mango-Curry Dip 5,50 €

Gebratene Kellerbier-Knoblauch Champignons
mit Sauerrahm 6,50 €

Steinpilz-Serviettenknödel
mit Waldpilzen und Kürbiskernöl mariniert 7,00 €

Aus der kalten Küche

Kleiner gemischter Salat 5,50 €

Großer gemischter Salat 9,50 €

Sommersalat in Brombeerdressing 16,00 €
mit Tequila Maishendl aus unserem Smoker, Kartoffelspalten und Mangodip

Marktsalat in Petersiliendressing 14,50 €
mit Ziegenkäse vom Grill, Granatapfelkernen und
marinierten Marillen



Fleisch

Zirbelstubenburger ^{1,2,3,8}	18,50 €
mit Almochsenhackfleisch, Speck, Buttermilchbrioche, BBQ Soße, Cole Slaw, altem Cheddar, Tomate und Pommes frites	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Bayrischen Strohschwein	18,50 €
mit hausgemachten Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat	
Schweinefiletschaschlik vom Tiroler Bauernschwein	21,00 €
in Steinpilzsoße mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	
Original Wiener Schnitzel aus der Steirischen Kalbshüfte	25,00 €
mit Bratkartoffeln, gemischtem Salat und hausgemachten Preiselbeeren	
Rindersaftgulasch vom Tiroler Almochsen ^{2,4,6}	21,50 €
mit hausgemachtem Blaukraut und Serviettenknödel,	
Whisky Kotelett vom Österreichischen Bauernschwein (220g)	18,50 €
mit schottischem Whiskypfeffer, Letschogemüse, Ofenkartoffel, Sour Cream und gemischtem Salat	
Tequila-Zitronen Maishendl (Geflügelhof Wech)	19,00 €
an Limonen-Schalotten auf Karottengemüse mit Ahornsirup und Sesam, dazu Kartoffel-Bergkäsepüree	



Wild

Cordon Bleu vom Tiroler Berghirschen	24,50 €
mit geräuchertem Schinken und Camembert gefüllt, dazu Gitterpommes mit Rosmarin und Steinpilzaioli	
Medaillons vom Tiroler Berghirsch mit Orangenpfeffer	26,50 €
in Cassissoße mit Speckbohnen und Steinpilz-Serviettenknödel	
Geschnetzeltes vom Tachinger Reh	23,50 €
mit Waldpilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Butterspätzle und gemischtem Salat	
Rehpfanzerl	17,50 €
in Wildsoße mit Waldpilzen und Käsespätzle	

Fisch

Selbstgeangelter Fisch im Ganzen gebraten	27,50 €
Je nach Fangglück Saibling, Lachsforelle oder Goldforelle aus den Naturfischteichen im Kaiserwinkel Tirol, serviert mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	

Vegetarisches

Käsespätzle	14,50 €
mit Almkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	
Ziegenkäse vom Grill	17,50 €
auf Kartoffelpüree und Karottengemüse mit Ahornsirup und Sesam	
Jackfruitburger ^{1,2,3,8} (vegan)	18,50 €
mit Jackfruitpatty, Cole Slaw, Buttermilchbrioche, Mangosoße, Schalottenmarmelade, Tomate und Pommes frites	



Für unsere kleinen Gäste

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	7,50 €
Spätzle mit Soße	3,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,00 €
Portion Pommes	3,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes	6,50 €
Hamburger mit Pommes	6,50 €

Nachspeisen

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

Hausgemachte Schokoladentarte mit Himbeeren, Vanilleeis und Sahne	7,80 €
Hausgemachte Palatschinken „Himbeere“ mit Vanilleeis, Sahne und heißen Himbeeren „Raffaello“ mit Kokoseis, Sahne und weißer Schokolade „Marille“ mit eingelegten Marillen, Joghurteis, und Sahne	9,50 €
Kaiserschmarrn mit Amaretto karamellisiert, dazu hausgemachtes Apfelkompott und Vanilleeis	12,80 €
Eiskaffee „Calabrese“ Café mit Amaretto, Orange; Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Portion Sahne	0,60 €
Eis Vanille, Schoko, Erdbeere, Joghurt, Kokos	pro Kugel 1,80 €

Informationen zu Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Eine Liste mit Allergenhinweisen liegt im Restaurant aus. Wir geben auch gern telefonisch Auskunft über Allergene.