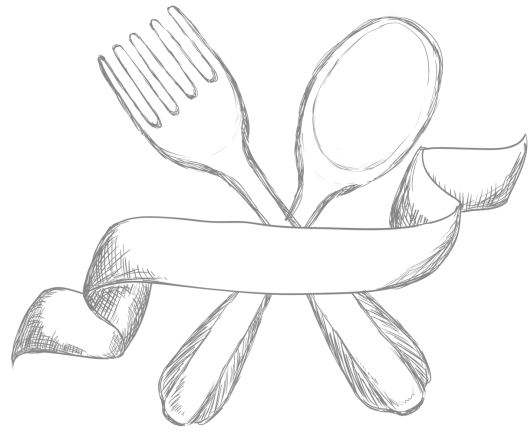


GRIASS DI!



Wir freuen uns, dass Du den Weg in die Zirbelstube gefunden hast, an einen Ort, wo sich Einheimische treffen, wo Feriengäste gemütliche Abende verbringen, wo Vereine sich wohlfühlen, wo man ungezwungen gutes Essen und ein frisches Bier oder ein Glas Wein genießen kann.

Unsere Küche ist bayrisch mit modernen, leichten, vegetarischen bis veganen Akzenten, unsere Lebensmittel beziehen wir, wenn immer es geht, aus unserer Region. Wir wünschen uns, dass Euch unser Essen schmeckt, dass Ihr in unseren Ferienwohnungen Ruhe findet und dass Ihr Freude an der herrlichen Umgebung von Reit im Winkl habt.

Lasst es Euch gut gehen in unserer Zirbelstube!

Zirbelstube
Florian Breuer und Ana Matic

SUPPEN

Getrübete Kartoffelsuppe / 6,50 €
mit Croûtons

Bayrische Fische (Vorspeise) / 11,50 €
mit Saibling, Goldforelle, Flusskrebse, Venusmuscheln
und Gemüse im Tomaten-Knoblauchsud



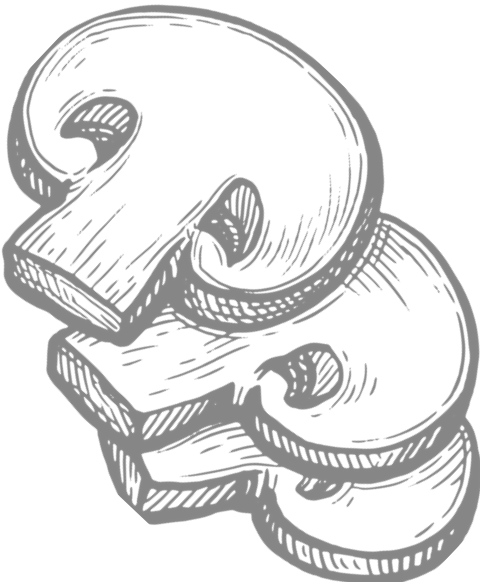
ZIRBELSTUBEN REINDL

Gebackene Almkäsebällchen / 6,50 €
mit Mango-Curry Dip

Gebratene Knoblauch Champignons / 6,50 €
mit Trüffeldip

Steinpilz Bruschetta / 8,50 €
geröstetes Brot mit Steinpilzcreme und Salatgarnitur

Rindfleischsalat / 8,50 €
mit Serviettenknödel, Zwiebel und Kürbiskernöl



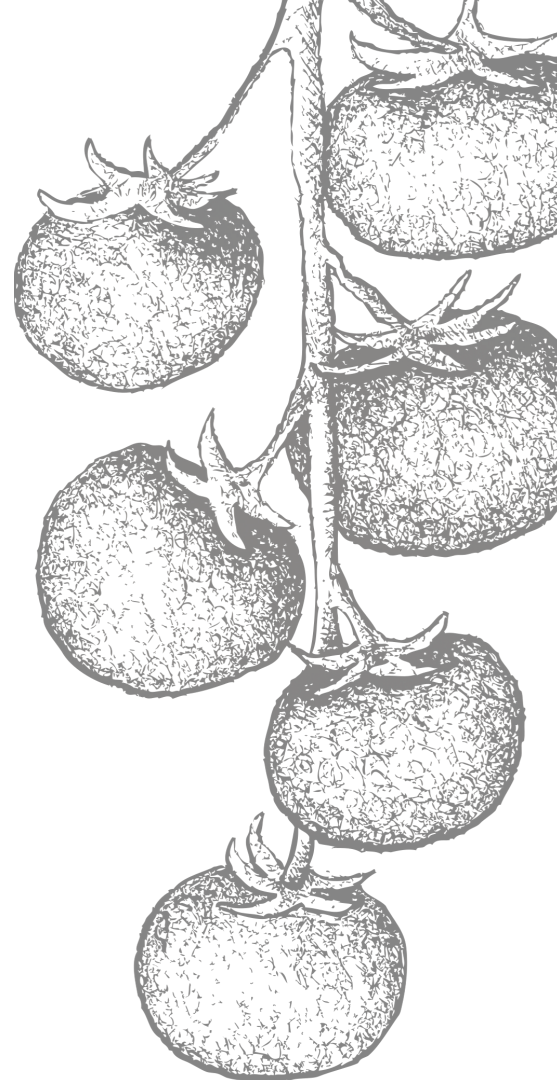
AUS DER KALTEN KÜCHE

Kleiner gemischter Salat / 6,20 €

Großer gemischter Salat / 9,50 €

Marktsalat in Petersiliendressing / 16,50 €
mit gebratenen Ziegenkäse, Orangenhonig und
Rote-Beete-Meerrettich Topping

Wintersalat / 18,50 €
in Kürbiskerndressing mit gegrillten Rinderhüftstreifen,
Champignons und Kartoffelwürfel



VEGETARISCHES

Käsespätzle / 15,50 €
mit Almkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Avocado Burger (vegan) / 18,00 €
in Sesam-Quinoa Panade mit Mangodip, Tomate, Salat, Zwiebel
und Süßkartoffelpommes

Ziegenkäse gebraten / 17,50 €
mit Orangenhonig auf Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und
Rote-Beete-Meerrettich Topping

Hausgemachte Semmelknödel / 15,50 €
mit Waldpilzen in Kräuterrahm



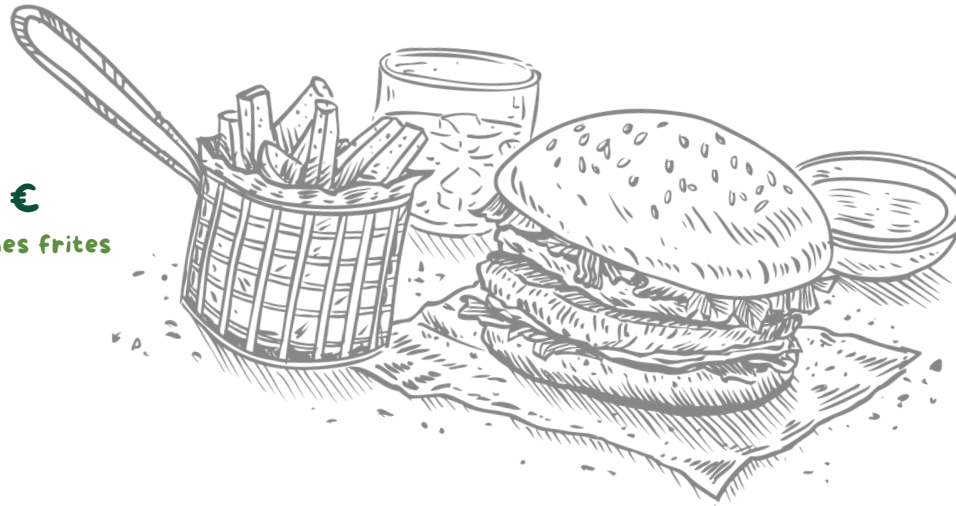
FLEISCH

Zirbelstubenburger^{1,2,3} / 18,50 €

mit Almochsenhackfleisch, Buttermilch-brioche, BBQ Soße, altem Cheddar, Tomate und Pommes frites

Schnitzel „Wiener Art“ vom Bayrischen Strohschwein / 19,80 €

mit hausgemachten Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat

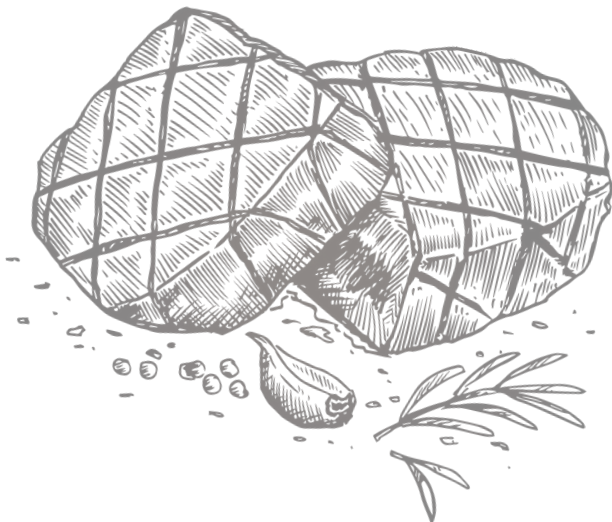


Rindersaftgulasch vom Tiroler Almochsen / 21,00 €

mit hausgemachten Apfelblaukraut und Semmelknödel

Kalbsleber rosa gebraten / 24,50 €

mit Balsamicoschalotten, karamellisierten Äpfeln und Kartoffelpüree

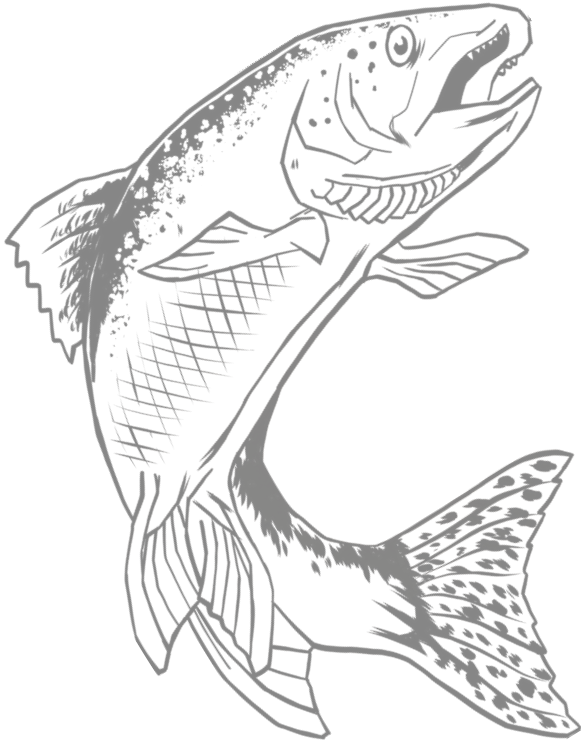


Zirbenrostbraten aus der Almochsenhüfte^{1,2,3} / 29,80 €

nach Wunsch gebraten, mit Zirbensalz, Balsamicoschalotten, Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelgratin

Züricher Geschnetzeltes aus der steirischen Kalbshüfte / 24,00 €

mit Champignons und Zwiebeln in Cognacrahm dazu Kartoffelrösti



FISCH

Chiemgau Paella / 25,00 €

mit Saiblings- und Forellenfilet (aus den Kaiserwinkl Fischteichen), Venusmuscheln, Flusskrebse und Tomatenknoblauchreis

Bayrische Fischsuppe

(Hauptspeise) / 25,00 €

mit Saibling, Goldforelle, Flusskrebsen, Venusmuscheln und Gemüse im Tomaten-Knoblauchsud

WILD

Cordon Bleu vom Tiroler

Berghirschen ^{1,2,3} / 25,00 €

mit Wacholderschinken und Bergkäse gefüllt dazu Pommesfrites, Steinpilzaioli und gemischtem Salat

Rehflanzerl / 17,50 €

in Waldpilzsoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln

Geschnetzeltes vom Tachinger Reh / 24,00 €

in Cassissoße mit Waldpilzen, Zwiebeln, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle

Hirschragout / 21,00 €

mariniert mit Buttermilch und Himbeeressig dazu Serviettenknödel vom Grill und Apfel-Blaukraut



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes / 8,00 €

Spätzle mit Rahmsoße / 4,00 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln / 5,00 €

Portion Pommes / 4,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes / 7,00 €



DESSERT

Unsere Nachspeisen bereiten wir mit Berchtesgadener Bergbauernmilch und -sahne zu

Apfelstrudel / 7,80 €

mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne

Kaiserschmarrn / 12,80 €

mit Amaretto karamellisiert, dazu hausgemachtes Apfelkompott und Vanilleeis

Mariellenknödel / 9,80 €

mit süßen Bröseln, Vanilleeis und Schlagrahm

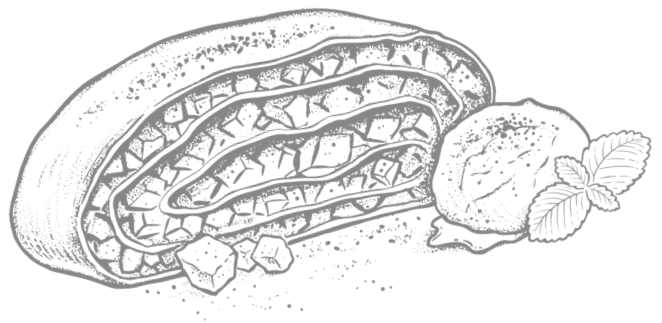
Hausgemachte Schokoladentarte / 8,80 €

mit Himbeeren, Vanilleeis und Sahne

Eis / pro Kugel 2,00 €

Vanille, Schoko, Erdbeere

Portion Sahne / 0,80 €



KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Der Gipfelstürmer - ein Espresso wie unsere Bayerischen Alpen: markant im Profil, mit 40% gewaschenem Robusta, aber doch gut zugänglich und verträglich. Am Horizont erinnert stets die Sehnsucht an Italien mit intensiven Aromen von Nuss und dunklen Schokoladen.

Die Chiemsee Komposition - ein Kaffee wie das Bayerische Meer: ruhend vor den Bergen liegt der große See, besonders sanft ist unsere Chiemsee Komposition mit weichen Aromen nach zarter Vollmilchschokolade und Haselnuss. Im warmen Monsunregen fermentierte Rohbohnen zaubern einen milden Café Crème.

montebera Kaffeerösterei - 100% Handwerk - Qualität - Genuss

Espresso ¹¹ / 2,40 €

Doppelter Espresso ¹¹ / 3,80 €

Kaffee Crema ¹¹ / 3,60 €

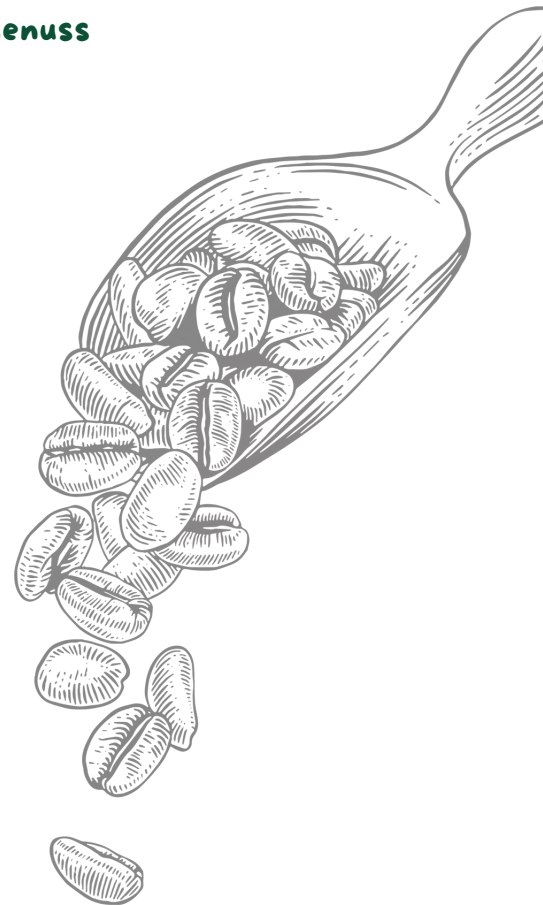
Latte Macchiato ^{1,A} / 3,80 €

Cappuccino ^{11,A} / 3,80 €

Kaffee Affogato ^{11,A,E} / 3,90 €

Ronnefeldt Tee 0,3l / 3,60 €

Green Dragon, Assam Bari, Fruity Camomile, Sweet Berries,
Maroccan Mint BIO, Bergkräuter



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tirola Kola original^{2,12} oder leicht^{2,4,5,12}

Das Kola aus den Bergen - mit Zirbe und Fichtelnadelextrakt
0,3l - 3,30 € / 0,5l - 4,30 €

Hausgemachte Garten Limonade

0,3l - 3,80 € / 0,5l - 5,40 €

Hausgemachte Zitrus - Minz Limonade

0,3l - 3,80 € / 0,5l - 5,40 €

Eistee Pfirsich^{1,2,3}

0,3l - 3,30 €

Orangenlimonade^{1,2,12}

0,3l - 3,30 € / 0,5l - 4,30 €

Zitronenlimonade

0,3l - 3,40 € / 0,5l - 4,40 €

Paulaner Spezi^{2,3,6,11}

0,3l - 3,40 € / 0,5l - 4,40 €

Schweppes Bitter Lemon^{2,4}

0,2l - 2,80 €

Almrausch^{2,12}

0,3l - 3,60 €

Adelholzner Still oder Classic

0,25l - 2,40 € / 0,7l - 5,60 €

Holunderblüte

Schorle 0,5l - 3,50 €

ORO SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, Orangensaft, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

Saft 0,3l - 3,60 €

Schorle 0,5l - 4,40 €



BIER - CHIEMSEE & AUER BRÄU



VOM FASS

Chiemsser Hell G-2
0,31 - 3,30 € / 0,5 l - 4,50 €

Hacker-Pschorr Kellerbier Hell G-2
0,31 - 3,50 € / 0,5 l - 4,70 €

Auerbräu Weißbier G-1, G-2
0,31 - 3,50 € / 0,5 l - 4,70 €

Auerbräu Dunkel G-1, G-2
0,31 - 3,40 € / 0,5 l - 4,60 €

Radler G-2, 4, 6
0,31 - 3,30 € / 0,5 l - 4,50 €

Russen G-1, G-2, 4, 6
0,31 - 3,50 € / 0,5 l - 4,70 €

AUS DER FLASCHE

Hopf alkoholfreies Weißbier G-1, G-2
0,5 l - 4,60 €

Paulaner Münchner Hell alkoholfrei G-2
0,5 l - 4,60 €

Hacker-Pschorr Radler alkoholfrei G-1, G-2
0,5 l - 4,60 €



APERITIF

Aperol Spritz / 6,90 € ^{2,10,14,F}

Aperol Aperitivo 15% Vol, Likör, Sekt, Mineralwasser

Campari Orange / 6,90 € ²

Campari Bitter 25% Vol, Orangensaft, Mineralwasser

Lilet Berry / 6,90 € ^{10,F}

Lillet Blanc 17% Vol, Tonic Water: Russian Wild Berry

Tropico Spritz / 7,40 € ^{10,F,14}

Absolut Tropico 20% Vol. Maracuja Cremesirup Zitronenlimo

Limoncello Spritz / 5,80 € ^{1,5,F}

Zitronenlikör 30% Vol, Prosecco, Mineralwasser

Hugo / 6,40 € ^{9,F}

Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser



APERITIF (ALKOHOLFREI)

Garten Spritz / 5,60 €

Gurken, Wassermelonen Sirup, Russian Wild Berry

Aperolino Spritz / 6,20 €

Alkoholfreier Bitteraperitif, Sekt, Wasser

San Limello Spritz / 5,50 €

Alkoholfreier Limoncello Spritz

Alkoholfreier Weißwein (0,5% Vol) / 5,50 €

Alkoholfreier Sekt / 3,90 €



WEIN

Weinschorle ^F

(Weiß, Rot, Rosé)

0,2l - 3,60 € / 0,5l - 5,50 €

ROSÉ

Rosé vom Muschelkalk ^F

2023 / 0,2l - 5,70 €

Duftet nach Erdbeeren und eignet sich durch seine harmonische Säurestruktur hervorragend als Aperitif. 12,5% Vol.



WEISS

Weissburgunder Ried Spielberg ^F

2023 / 0,2l - 6,50 €

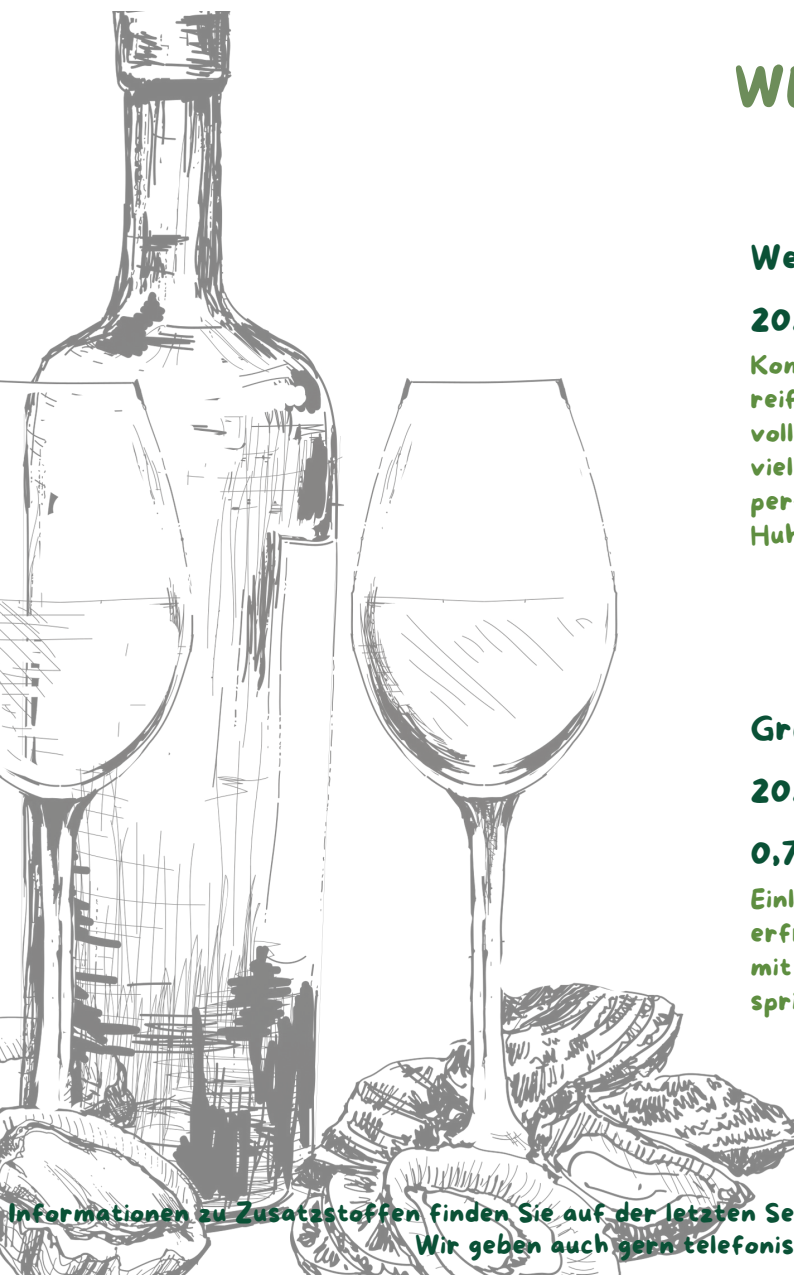
Komplexes Fruchterlebnis mit nussigen Noten, am Gaumen reife Birnen, Orangen und zartes Karamell. Cremig und vollmundig mit voller Frucht und balancierter Säure, vielschichtig im langen, mineralischen Abgang. Ein perfekter Begleiter zu frischem Spargel, Salat, Pasta, Huhn und Kalb. 13,5 % Vol., trocken

Grüner Veltliner Lössterrassen ^F

2023 / 0,2l - 5,30 €

0,75l - 22,00 €

Einladender Duft nach grünen Äpfeln mit erfrischender Zitrusnote, am Gaumen apfelfruchtig mit zarter Grapefruit und feiner Würze. Leicht und spritzig mit sehr gutem Trinkfluss. 12 % Vol., trocken



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.

WEISS

Chardonnay Ried Ölberg^F

2023 / 0,2 l - 7,10 €

Tropisch fruchtiges Trinkerlebnis, dezente Papayanoten mit feiner Hefeperlage am Gaumen, komplexer dichter Abgang. Herrlich zu Fisch, Pasta und Huhn. 13,5% Vol., trocken



Gelber Muskatteler vom Löss^F

2023 / 0,2 l - 7,50 €

Intensive florale Akzente nach Holunder und Muskat, saftig nach Beeren am Gaumen gepaart mit strukturgebender Süße, tolle Fruchtbombe. 12% Vol., halbtrocken

Riesling Ried Spielberg^F

2023 / 0,2 l - 6,00 €

Tolle Steinobstnoten gepaart mit anregender mineralischer Würze. Am Gaumen ein Erlebnis mit saftiger Marillenfrucht und anregendem Frucht-Säure-Spiel. Dieser Wein macht auch in einigen Jahren noch Freude. Passt ideal zu hellem Fleisch und Kalb sowie, zu Pasta und Fisch. 13,5% Vol., trocken

Sauvignon Blanc Ried Grillberg^F

2023 / 0,2 l - 6,20 €

Feine Brennesselnoten gepaart mit knackig frischem Paprika, anregender Frische und viel Tiefgang. Sehr sortentypisch. Perfekt passend zu Meeresfrüchten, Pasta und vegetarischer Küche. 12% Vol., trocken

Sonnenkaiser Rivaner^F

2023 / 0,2 l - 4,60 €

Blumige Nuancen mit wenig Säure, hellgelb, ein harmonischer Alltagswein, perfekt zu leichten Speisen. 12,5% Vol., halbtrocken



ROT



Diadem

2020/ 0,2 l - 9,10 €

Außergewöhnlicher Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz, im Barriquefass gereift, zarte Waldbeeren, schokoladiges Tannin, mild und ausgewogen. Ein besonderer Rotwein, der perfekt zu BBQ Steak und Wildgerichten passt. 13,5% Vol., trocken

Hauswein Blauer Zweigelt

2022 / 0,2 l - 5,00 €

Dunkles Rotviolett mit einem fruchtig-samtigen Bouquet. Am Gaumen weich vollmundig und saftig mit einer Fruchtnote von reifen Sauerkirschen. 13,5% Vol., trocken

Blauer Zweigelt vom Muschelkalk

2022 / 0,2 l - 6,40 €

Dicht, dezent nach Weichsel mit feinen Würznoten, samtig, weich, kräftig. Passend zu Pasta, Pizza, Huhn und Käse. 14 % Vol., trocken

Carbernet Sauvignon Reserve Ölberg^F

2020 / 0,2 l - 7,10 €

0,75 l - 28,00 €

Vielschichtige Brombeeraromen, tolle Gewürznote, viel Frucht und reife Tannine, ausgewogen und samtig. Ein kräftiger Rotwein ideal zu BBQ, Steak und Wildgerichten. 13 % Vol., trocken

BIG X - Zweigelt x Merlot Reserve

2020/ 0,2 l - 8,60 €

Diese Cuvée aus Zweigelt und Merlot zeichnet sich durch ein perfektes Zusammenspiel von Frucht und Milde aus. Der Zweigelt gibt dem Wein die Beerenfrucht und der Merlot verleiht ihm Dichte und Eleganz. 14 Monate im kleinen Eichenfass gereift ist dieser Wein der perfekte Begleiter für Rind, Wild und Käse. 14% Vol., trocken

Merlot Ried Ölberg

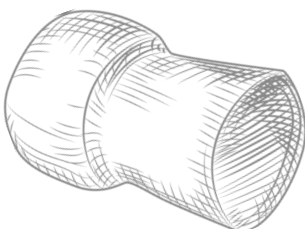
2021 / 0,2 l - 6,50 €

Aromen von Heidelbeeren und Zwetschgen, saftig, ausgewogen, äußerst konzentriert und komplex. Perfekt passend zu Pasta, Wildspezialitäten und Käse. 14% Vol., trocken

Zweigelt Reserve Alte Reben

2021 / 0,2 l - 8,70 €

Fruchtig nach Waldbeeren, etwas nach Zimt und Nelken, angenehmen Holzextrakte, komplex und dicht. Ein kräftiger Rotwein passend zu Barbecue sowie zu Pasta und Käse. 13,5 % Vol, trocken



Spirituose und Liköre

Alpenthaler Kräuter-Likör 20,5% Vol. - 3,00 €

Kaiser Rum Coconut 40% Vol. - 4,00 €

Ramazotti 30% Vol. / 2cl - 2,80 € / 4cl - 4,60 €

Zirbenschnaps 35% Vol. - 3,40 €

Williams Brand mit Birne 38% - 3,60 €

B'soffene Marille - 3,60 €

knackige Marillen in einer Mischung aus Marillenbrand und Marillenlikör



PRINZ Traditionelle 40% Vol - 2 cl

Zirbe / 4,30 €

Enzian/ 4,00 €

Quitte / 4,00 €

PRINZ ALTE SORTE aus dem Holzfass mit 41% VOL - 2 cl

Alte Marille / 4,20 €

Alte Erdbeere / 4,20 €

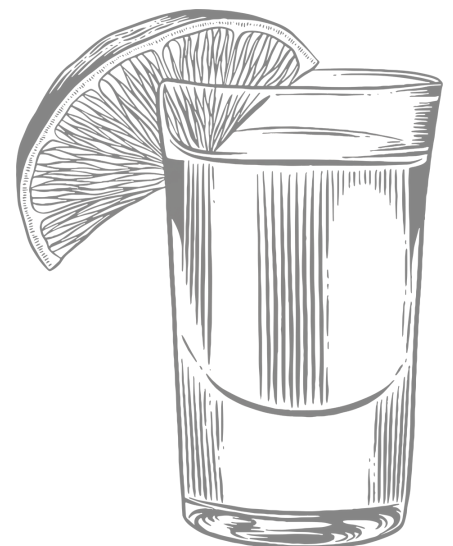
Alte Wald-Himbeere / 4,30 €

Alte Haselnuss / 4,20 €

Alte Williams-Christ Birne / 4,20 €

Hafele Zirben Geist / 9,80 €

mit den aromatischen Zapfen der Zirbelkiefer und kräftigen 43% Vol.



UNSERE REGIONALEN PARTNER

Wir verarbeiten am liebsten Produkte von Herstellern, die wir persönlich kennen und deren Konzepte sich mit unseren Vorstellungen von Regionalität, artgerechter Tierhaltung, biologischem Anbau und Nachhaltigkeit decken.

Beim Fleisch vertrauen wir unseren österreichischen Nachbarn. Unser Geflügel kommt von WECH aus Kärnten, deren Prinzip der „integrierten Produktion“ (vom Ei bis zum Hendl oder Truthahn) zu gesunden Tieren und damit bestem Fleisch führt. Die Schweine von Klaushof sind waschechte Österreicher, dort geboren, aufgezogen und auch geschlachtet. Auch die Rinder des Familienbetriebs Schirnhof verbringen ihr ganzes Leben auf Almen in der Steiermark.

Der Fisch schwimmt bei uns nebenan (wenn er nicht im Salzwasser lebt) und gefangen wird er von Reinhard Heistracher aus Reit im Winkl. Auch Brot und Backwaren kommen aus unserem Dorf von der Bäckerei Neumaier. Gemüse und Obst beziehen wir von Früchte Lermer aus Siegsdorf in der Nähe vom Chiemsee.

Der Chiemgau bietet saftige Weiden für viele Kühe, und von hier kommen auch die Milchprodukte für unsere Speisen. Die Molkerei Berchtesgadener Land aus Piding, eine Genossenschaft aus etwa 1.800 Bauern garantiert hohe Qualität.

Kaffee und Tee bauen wir in Bayern nicht so häufig an, aber kleine, handwerkliche Röstereien gibt es inzwischen viele. Wir beziehen unseren Kaffee bei Montebera aus Prien am Chiemsee, weil wir seinen fairen Umgang mit Kaffeebauern aus der ganzen Welt schätzen, ebenso wie die Qualität seiner Produkte. Beim Tee mussten wir ein bisschen weiter weg von unserem Dorf, die Firma Ronnefeldt aus Frankfurt handelt seit 1823 mit Tee, die verstehen was davon.

Bier ist wichtig in einer bayerischen Wirtschaft und wir sind froh, dass es in Rosenheim die eigenständige Chiemseer Brauerei gibt - groß genug, um Biere von stabiler Qualität zu brauen, klein genug, um sich um die Wirtschaften mit Chiemseer Bier zu kümmern. Beim Wein ist die Geschmacksvielfalt weitaus höher als beim Bier. Wir beschränken uns auf zwei Weingüter, deren Betreiber wir persönlich kennen, das Weingut Schmidt aus dem Weinviertel um Wien und das Weingut Brenneis-Koch aus der Pfalz. Auch das Obst für unsere Säfte reift in unserer Region: ORO aus Rohrdorf: „Obst aus Südostbayern, Saft für Südostbayern“. Beim Schnaps springen wir wieder ein kleines Stück über die Grenze nach Österreich: die Brennerei Prinz aus Hörbranz am Bodensee brennt einen großen Teil unseres Sortiments, ein paar Spezialitäten aus anderen Brennereien könnt Ihr bei uns aber auch probieren.

Allergene

- A Milch/ Milcherzeugnisse inkl. Laktose
- B Schalenfrüchte
- C Sesamsamen/ Sesamerzeugnisse
- D Lupine/ Lupinenerzeugnisse
- E Eier/ Eierzeugnisse inkl. Lecithin/ Lysozym
- F Schwefeldioxid/ Sulfat
- G Gluten
- G-1 Weizen G-2 Gerste G-3 Roggen G-4 Dinkel
- H Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse
- I Soja/ Sojaerzeugnisse inkl. Lecithin/
Sojabohnen

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert