



Vorspeisen

Gebackene Süßkartoffelbällchen mit Avocado und Waldbeeren	8,50
Duett von der Forelle Bohnencreme, Gurke	11,50
Beef Tatar Gepickeltes Gemüse, Senfmayonnaise	13,50
Überbackene Weinbergschnecken nach Art des Hauses, Baguette	9,50
Salat vom Buffet	4,10

Suppen

Hausgemachte Rinderconsommé Frittaten, Backerbsen oder Nudeln	3,30
Cappuccino vom Radieschen Himbeer-Rosmarinöl	4,50
Essenz von Waldpilzen Blunznravioli	6,00

Hauptspeisen

Steirisches Backhendl Erdäpfel-Kopfsalat, Speckchips, Kernöldressing	16,50
Mit Kräuterfarce gefüllte Maishendlbrust Paprikarisotto, Rosengemüse, Thymianjus	18,00
Hausspieß Rind-, Puten- und Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Pommes frites	14,50
Wienerschnitzel Schweinskarree vom Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	13,00
Gordon bleu Schweinskarree vom Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	14,50
Zwiebelrostbraten Speckbohnen, Bratkartoffeln	19,50
Dry Aged Rinderfilet 250 Gramm, Lauchgratin, sautiertes Gemüse, Morchel-Pfeffersauce	33,50
Rosa gebratene Kalbsleber glacierter Apfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebel	15,50

Fisch / Vegetarisch

Gebratenes Zanderfilet Tomaten-Pinienkruste, Steinpilzrisotto, Basilikumschaum	19,50
Saiblingsfilet aus der Goldbergquelle Brunnenkressepüree, Rübengemüse, Kerbelschaum	18,50
Buntes Linsencurry (leicht scharf - vegan) Jasminreis, mariniertes Wurzelwerk	10,50
Thailändischer Gemüsewok mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Jasminreis	11,00
+ marinierten Hühnchen	16,00
+ 3 Stück Riesengarnelen	20,00



Vorschau

Fisch- & Meeresfrüchtetage

von Mittwoch, 9. bis Montag, 14. September 2020

Meer sein! Während den kulinarischen Fischtagen wollen wir Ihren Gaumen mit ausschließlich hochqualitativen Spezialitäten aus dem Meer verwöhnen! Genießen Sie die letzten warmen Sommerabende bei vorzüglichen Speisen und ausgesuchten Weinen auf unserer Terrasse.

Dessert

Crème brûlée Erdbeer-Melisseneis	7,50
Lauwarmes Schokosouffle Buttermilch-Vanilleeis, Brombeerragout	8,50
Zwei hausgemachte Palatschinken ... mit Marillenmarmelade	5,00
... mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlag	6,50
Steirer Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Kernöl und Schlagobers	4,30
Himbeer Becher Vanilleeis, warme Himbeeren, Schlagobers, Riesenhippe	6,80



Feiern im Restaurant Zirngast

Ob Hochzeit, Geburtstagsfest, Taufe oder private Feier - bei uns wird jedes Fest zur Krönung. Gerne empfehlen wir Ihnen ein passendes Menü mit ausgesuchten österreichischen Qualitätsweinen! Kontaktieren Sie uns unter:
+43 (0)3687 23195 oder office@zirngast.at!

Küchenzeiten

Samstag & Sonntag 12 bis 14 Uhr und 17:30 bis 21 Uhr
Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag 17:30 bis 21 Uhr
Dienstag Ruhetag.

Newsletter abonnieren

In den Zirngast-Newslettern informieren wir Sie über Neuigkeiten und Veranstaltungen in unserem Restaurant in Schladming, Steiermark. Natürlich verpflichten Sie sich zu nichts – Sie können den Newsletter jederzeit wieder abbestellen. www.zirngast.at/

