

Küchenzeiten

Mittwoch bis Sonntag 17:30 bis 21 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag.

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!

Fischbuffet 2022

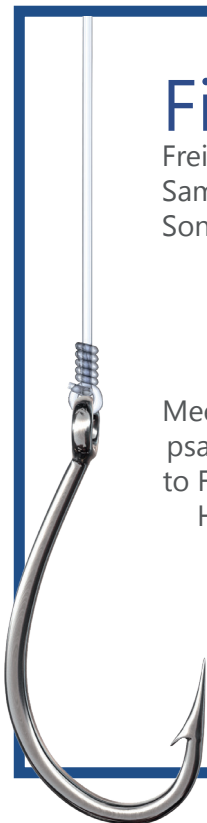
Freitag, 23. September
Samstag, 24. September
Sonntag, 25. September

Auszug aus unserer Kombüse...

Meeresfrüchtesalat, Gebackene Garnelen mit Dip, Gefüllte Calamari, Shrimpsalat, Sashimi, Graved Lachs, Räucher Lachs, Räucher Forellentartar, Mojito Fjordforelle, Fischterriner, Pochierter Lachs, Pochierter Steinbutt. Heringe: Hausfrauenart, Zwiebeln, Senf & Dill. Wikinger Fischeintopf, Gekochte Muscheln, Gebratener Oktopus, Gefüllte Eier, Roastbeef, uvm.
Käseplatte & Dessert

Beginn um 19:00 Uhr, Reservierung erforderlich.

+43 3687 23195 oder office@zirngast.at



Zum Starten

| | |
|--|-------|
| Mozzarella und Tomate „Zirngast Style“ Basilikum, Wacholder und Olive | 11,50 |
| Überbackene Weinbergschnecken Nach Art des Hauses, Baguette | 10,50 |
| Salat vom Buffet | 4,60 |
| Hausgemachte Rinderconsommé Frittaten, Backerbsen oder Nudeln | 4,20 |
| Rübenschaumsuppe Hausgemachtes Nußbrot, Milchschaum | 5,60 |

Hauptspeisen

| | |
|---|-------|
| Hausspieß Rind-, Hendl- und Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Pommes frites | 17,00 |
| Wienerschnitzel Schweinskarree vom Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren | 15,00 |
| Cordon bleu Schweinskarree vom Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren | 16,50 |
| Mit Pilzfarce gefüllte Hühnerroulade Risotto-Verde, Babygemüse, Senfsauce | 19,50 |
| Geschmorte Rinderroulade Kartoffelpüree, Kohlsprossen, Portweinjus | 20,50 |

Fisch / Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Im Ganzen gebratene Forelle Petersilienkartoffeln, Pesto, Zitrone | 19,00 |
| Duett vom Saibling Sellerie, Kürbis, Buttergemüse | 20,50 |
| Kräuterspätzle mit Pilzen Bergkäse, Kresse | 14,50 |
| Geschmorte Rüben Hirse, Sojanaise, Rächersalz | 13,00 |
| Thailändischer Gemüsewok frisches Gemüse, Sojasprossen, Jasminreis | 12,00 |
| + mariniertes Hühnchen | 18,50 |
| + 3 Stück Riesengarnelen | 22,00 |

Süßer Abschluss

| | |
|--|------|
| Zwetschkenfleck Sauerrahm, Vanille-Walnußeis, Honig | 8,50 |
| Crème brûlée Nougateis, Kirschen, Brownie | 8,50 |
| Zwei hausgemachte Palatschinken | |
| ... mit Marillenmarmelade | 6,00 |
| ... mit Preiselbeermarmelade | 6,00 |
| ... mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlag | 8,50 |
| Steirer Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Kernöl und Schlagobers | 5,20 |

starter

| | |
|--|-------|
| mozzarella and tomato „zirngast style“ basil, juniper and olive | 11,50 |
| escargots garlic & herbs, french baguette | 10,50 |
| salad bar | 4,60 |
| homemade beef broth with sliced pancake or fried batter pearls or noodles | 4,20 |
| foam soup of beets homemade nut bread, milk foam | 5,50 |

vegetarian and fish

| | |
|--|-------|
| pan fried trout parsley potatoes, pesto, lemon | 19,00 |
| duet of char celery, squash, butter vegetables | 20,50 |
| herb spaetzle with mushrooms mountain cheese, cress | 14,50 |
| braised turnips millet, soynaise, smoked salt | 13,00 |
| thai vegetable wok fresh vegetables, bean sprouts, jasmine rice | 12,00 |
| + chicken | 18,50 |
| + 3 piece king prawns | 22,00 |

main course

| | |
|--|---------------|
| zirngast skewer grilled beef-, pork- & chicken meat, peppers, onions, french fries | 17,00 |
| wiener schnitzel / cordon bleu pork meat, parsley potato, cranberries | 15,00 / 16,50 |
| chicken roulade stuffed with mushroom farce risotto verde, baby greens, mustard sauce | 19,50 |
| braised beef roulade mashed potatoes, cabbage sprouts, port wine jus | 20,50 |

dessert

| | |
|---|------|
| plum stain sour cream, vanilla walnut ice cream, honey | 8,50 |
| crème brûlée nougat ice cream, cherries, brownie | 8,50 |
| two homemade crepes ... with apricot jam | 6,00 |
| ... with cranberry jam | 6,00 |
| ... with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream | 8,50 |
| styrian cup 2 scoops of vanilla ice cream with pumpkin seed oil and whipped cream | 5,20 |