

Änderungen möglich. Ausgabe Juni 2024
English Menu on the last page.

Suppen

KLASSISCHE RINDSBOUILLON

Fleischstrudel 6,00
Frittaten 5,20

TOMATENCREMESUPPE

Käsecracker, Ginschaum 6,50

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT

Cherrytomaten, Hausmarinade 9,00
+ Schafskäse 11,00

BURRATA AUF TOMATEN-AVOCADOMUS

Pinienkerne 15,00

KLASSISCHES BEEF TATAR

Steinpilzmayonnaise, Salzbutter 19,00

ÜBERBACKENE WEINBERGSCHNECKEN

nach Art des Hauses, Baguette 15,00



Hauptspeisen

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT Hühnerbrust in der Kürbispanade, Kartoffel-Vogelersalat, Kürbiskerne	19,00
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	17,00
CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	19,00
SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL Rollgerstlrisotto, mediterranes Gemüse, Teriyakisauce	23,50
KALBSTAFELSPITZ Röstkartoffel, Wurzelgemüse, Dip	24,00
RUMPSTEAK MADAGASKAR Pfeffersauce, Wedges, Gemüse	32,00
LAMMLACHSE IN DER KRÄUTERKRUSTE Rosa gebraten, Cranberrysauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, grüner Spargel	29,00

Fisch

FORELLE IM GANZEN GEBRATEN 26,00
Petersilienkartoffel, Blattspinat, Knoblauchbutter

LACHS AUS DEM PÄCKCHEN 26,00
Gemüse, Kartoffeln, Zitronensauce

Vegetarisch

THAILÄNDISCHER GEMÜSEWOK
frisches Gemüse, Jasminreis 14,00
+ mariniertes Hühnchen 19,50
+ 3 Stück Riesengarnelen 23,00

HAUSGEMACHTE PILZ-FRISCHKÄSE RAVIOLI 18,00
leichte Zitronensauce, getrocknete Tomaten

Dessert

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

Marillenmarmelade

6,80

Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers

10,50

KÄSEKUCHEN IM GLAS

9,00

Weichsel

SALZBURGER NOCKERL

19,00

für 2 Personen, Preiselbeeren

STEIRER BECHER

5,90

2 Kugeln Vanilleeis, Kernöl, Schlagobers

SORBET

3,00

je Kugel

Küchenzeiten

Distag bis Samstag 17:30 bis 21 Uhr
Sonntag & Montag 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!

Umbauten 2024

Die einzige Konstante im Leben ist bekanntlich die Veränderung. Und während wir unsere Wurzeln hegen und alte Traditionen pflegen, gibt es manchmal auch Gelegenheiten, das Gute noch besser zu machen.

Das bleibt, wie es ist: Das Hotel & Restaurant Zirngast ist ein besonderer Ort des Ankommens, an dem alle Menschen willkommen sind und sich rundum wohl und geborgen fühlen können.

Das verändert sich: Gäste, die im Hotel Zirngast einchecken, bekommen noch etwas obendrauf: eine extragroße Portion Spontanität und Lässigkeit. So haben Sie die Freiheit, Ihren Urlaub – noch mehr als bisher – nach Lust und Laune zu gestalten!

Diese Neuerungen ziehen schon bald bei uns ein:

AB DER SOMMERSAISON 2024: Wir machen keine halben Sachen.

Wir tauschen die Halbpension gegen das ganze Freiheitsgefühl. Denn wer weiß morgens schon genau, was, wann und wo er abends essen möchte? Könnte ja sein, dass es in der Almhütte gerade urgemütlich ist oder Sie oben am Gipfel die Zeit vergessen – wir verstehen das! Das Restaurant Zirngast steht unseren lieben Gästen natürlich wie immer offen. Von Dienstag bis Samstag servieren wir gewohnt köstliche À-la-carte-Gerichte zu erlesenen Weinen. **Sonntag und Montag sind unsere Ruhetage.**

AB DER WINTERSAISON 2024: Wir denken das Bewährte neu.

Sie sind von Natur aus neugierig? Wunderbar, denn Sie werden drinnen wie draußen viel Neues entdecken, das wir Schritt für Schritt umsetzen. Wir nennen unser Konzept: **Hygge auf gut steirisch!** In der **neuen Lobby** empfangen wir Sie bald mit mehr Platz und weit offenen Armen. Mit der umfassenden **Neugestaltung des Restaurants** geben wir der Geselligkeit eine weltoffene Note.

Wir warten sogar mit einer dritten Übernachtungsvariante auf, bei der Komfort und Freiheitsgefühl zu einzigartigen Urlaubserlebnissen verschmelzen.

Seien Sie gespannt auf die kleinen und großen Überraschungen, die wir in diesem Jahr für Sie bereithalten!

Andrea, Marcel

soups

CLASSIC BEEF BROTH

meat strudel	6,00
sliced pancake	5,20

CREAM OF TOMATO SOUP

cheese crackers, gin foam	6,50
---------------------------	------

starters

LEAF SALAD

cherry tomatoes, house marinade	9,00
+ goat cheese	11,00

BURRATA CHEESE ON TOMATO-AVOCADO MOUSE

pine nuts	15,00
-----------	-------

CLASSIC BEEF TARTARE

porcini mushroom mayonnaise, salted butter	19,00
--	-------

ESCARGOTS

house-style, baguette	15,00
-----------------------	-------

mains

STYRIAN FRIED CHICKEN SALAD

chicken breast in pumpkin seeds, leaf- & potato salad	19,00
---	-------

WIENER SCHNITZEL

parsley potatoes, cranberries	17,00
-------------------------------	-------

CORDON BLEU

parsley potatoes, cranberries	19,00
-------------------------------	-------

PORK MEDALLIONS WRAPPED IN BACON

barley risotto, mediterranean vegetables, teriyaki sauce	23,50
--	-------

CLASSIC BOILED VEAL „TAFELSPITZ“

roasted potatoes, root vegetables, dip	24,00
--	-------

RUMP STEAK MADAGASCAR

pepper sauce, wedges, vegetables	32,00
----------------------------------	-------

LAMB IN A HERB CRUST

cranberry sauce, truffled mashed potatoes, green asparagus	29,00
--	-------

fish

WHOLE FRIED TROUT	26,00
parsley potatoes, leaf spinach, garlic butter	
PARCHMENT BAKED SALMON	26,00
vegetables, potatoes, lemon sauce	

vegetarian

THAI VEGETABLE WOK	
fresh vegetables, jasmine rice	14,00
+ marinated chicken	19,50
+ 3 king prawns	23,00
HOMEMADE RAVIOLI	18,00
stuffed with mushroom and cream cheese, light lemon sauce, dried tomatoes	

dessert

TWO HOMEMADE PANCAKES	
apricot jam	6,80
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	10,50
CHEESECAKE	9,00
sour cherry	
SALZBURGER NOCKERL	19,00
for 2 persons, sweet soufflé, cranberries	
STYRIAN ICE CREAM	5,90
2 scoops of vanilla ice cream, pumpkin seed oil, whipped cream	
SORBET	3,00
per scoop	