

Vorspeisen

Beef Tatar vom Steirischen Jungstier Eingelegtes Gemüse, Räuchermayo, Kräuterhippe	17,00
Duett vom Wildlachs Gurken-Ingwergel, Rettich, Crème fraîche	15,50
Überbackene Weinbergschnecken Nach Art des Hauses, Baguette	10,50
Salat vom Buffet	4,60

Suppen

Hausgemachte Rinderconsommé Frittaten, Backerbsen oder Nudeln	4,20
Kräuterschaumsuppe Blätterteig, Parmesan	5,50

Hauptspeisen

Sulmtaler Backhendl Erdäpfel-Kopfsalat, Speckchips, Kernöldressing	19,00
Mediterrane Maishendlbrust Pinien-Rucolarisotto, Tomatensalsa, Gelbe Paprika	20,50
Hausspieß Rind-, Hendl- und Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Pommes frites	17,00
Wienerschnitzel Schweinskarree vom Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	15,00
Gordon bleu Schweinskarree vom Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	16,50
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln, Speckbohnen	22,00
Dry Aged Schweinskotelett Coleslow, Maiscreme, Kartoffelkrapfen	21,00
Kalbsrückensteak 220 gramm, Lauchpüree, Rübenschäum, gebackene Paprika	29,00

Fisch / Vegetarisch

Heimisches Lachsforellenfilet von der Goldbergquelle Krustentierschaum, Limettenrisotto, Stangensellerie		21,50
Gebackene Kichererbsenlaibchen Avocado, Süßkartoffel, Kurkuma	als Vorspeise	10,50
	als Hauptspeise	14,50
Thailändischer Gemüsewok		
frisches Gemüse, Sojasprossen, Jasminreis		12,00
+ mariniertes Hühnchen		18,50
+ 3 Stück Riesengarnelen		22,00

Spezialitätentage Sommer 2022



Steak- und Ribstage
von Mittwoch, 6. Juli bis Montag, 11. Juli

Fisch- und Meeresfrüchtetage
von Mittwoch, 21. September bis Montag, 26. September

Dessert

Crème brûlée Weißes Pfirsich-Joghurteis, Himbeeren	9,00
Rhabarbertartelettes Erdbeer-Melissensorbet, Vanillecreme	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



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!



starter

beef tartar from styrian ox pickled vegetables, smoked mayonnaise, herbal pastrie	17,00
wild salmon duet cucumber-ginger-gel, radish, creme fraiche	15,50
escargots garlic & herbs, french baguette	10,50
salad bar	4,60

soups

homemade beef broth with sliced pancake or fried batter pearls or noodles	4,20
foam soup of herbs puff pastry, parmesan	5,50

vegetarian and fish

local salmon trout fillet crustacean foam, lime risotto, celery stick	21,50
chickpea fritters avocado, sweet potato, turmeric	starter 10,50 main course 14,50
thai vegetable wok fresh vegetables, bean sprouts, jasmine rice	12,00
+ chicken	18,50
+ 3 piece king prawns	22,00

main course

sulmtaler fried chicken with potato-leaf salad, bacon chips, pumpkin seed oil dressing	19,00
mediterranean corn-fed chicken breast pine rocket risotto, tomato salsa, yellow peppers	20,50
zirngast skewer grilled beef-, pork- & chicken meat, peppers, onions, french fries	17,00
wiener schnitzel / gordon bleu pork meat, parsley potato, cranberries	15,00 / 16,50
onion roast beef potatoes, vacon beans	22,00
dry aged pork chops coleslow, corn cream, potato donuts	21,00
veal steak 220 grams, leek puree, beet foam, baked peppers	29,00

dessert

crème brûlée white peach yoghurt ice cream, raspberries	9,00
rhubarb tartlets strawberry lemon balm sorbet, vanilla cream	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