

## Vorspeisen

Wirsingröllchen mit Schafskäse  
Spinat Sponge und Rübenchips

Tatar vom Almochsen  
Blätterteig, Pinien und gepickeltes Gemüse

Duett vom gebeiztem Bachsaibling  
Fenchelkraut, Erbsen und Orange

Überbackene Weinbergschnecken  
nach Art des Hauses, Baguette

Salat vom Buffet

## Suppen

Hausgemachte Rinderconsommé  
Frittaten, Backerbsen oder Nudeln

Topinamburschaumsuppe  
mit Schwarzbrotcrostini

Essenz vom Maishendl  
mit Wurzelgemüse und Kräuterravioli

# Hauptspeisen

## Sulmtaler Backhendl

Erdäpfel-Kopfsalat, Speckchips, Kernöldressing

## Gebratene Maishendlbrust

auf Walnussrisotto und Schwarzwurzel

## Hauspieß

Rind-, Puten-, Hendl- und Schweinefleisch,  
Paprika, Zwiebeln, Pommes frites

## Wienerschnitzel

Schweinskarree vom Steirerschwein,  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

## Gordon bleu

Schweinskarree vom Steirerschwein,  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

## Geschmorter Zwiebelrostbraten

mit Herzoginenkartoffel und Speckbohnen

## Filet Steak von der Färs

250 Gramm, Kartoffelbaumkuchen, sautiertes Gemüse, Morcheljus

## Rosa gebratene Kalbsleber

glacierter Apfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebel

## Fisch / Vegetarisch

Gebratenes Forellenfilet von der Goldbergquelle  
cremiger Polenta, Rote Rübe und gepopter Mais

Gefüllter Brezenknödel  
mit cremigem Gemüse und Wurzelstroh

Thailändischer Gemüsewok  
mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Jasminreis  
+ mariniertes Hühnchen  
+ 3 Stück Riesengarnelen

# Dessert

Schoko-Walnussbrownie  
Pistazieneis und Beerengrütze

Spekulatiusparfait  
Mandarine und karamellierte Nüsse

Variation von der Birne

Zwei hausgemachte Palatschinken  
... mit Marillenmarmelade  
... mit Preiselbeermarmelade  
... mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlag

Steirer Becher  
2 Kugeln Vanilleeis mit Kernöl und Schlagobers



### 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](mailto:office@zirngast.at)!

### Küchenzeiten

Samstag & Sonntag 11:30 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/](http://www.zirngast.at/)



## starter

cabbage rolls with sheep cheese  
spinach sponge and beet chips

duet of pickled char  
fennel, peas and orange

beef tartar from alpine ox  
puff pastry, pine nuts and pickled vegetables

escargots  
garlic & herbs, french baguette

salad bar

## soups

homemade beef broth  
with sliced pancake or fried batter pearls or noodles

foam soup of jerusalem artichoke  
with bread crostini

essence of chicken  
with root vegetables and herb ravioli

## vegetarian and fish

fillets of trout  
creamy polenta, beet root and popped corn

stuffed pretzel dumplings  
with creamy vegetables and root straw

thai vegetable wok  
with fresh vegetables, bean sprouts, jasmine rice  
+ chicken  
+ 3 piece king prawns

## main course

styrian fried chicken  
pumpkin-seed-crust with lukewarm potato-leaf salad  
and lemon-mayonnaise, bacon chips

roasted corn-fed chicken breast  
on walnut risotto and black salsify

zirngast skewer  
grilled beef-, pork- & chicken meat, peppers, onions, french fries

wiener schnitzel / gordon bleu  
pork meat, parsley potato, cranberries

braised onion roast beef  
with duchess potatoes and bacon beans

fillet steak  
250 grams, potato cake, sautéed vegetables, morel jus

medium fried calf's liver  
glazed apple, mashed potatoes, roasted onions

## dessert

chocolate walnut brownie  
pistachio ice cream and berry grits

speculoos parfait  
tangerine and caramelized nuts

variation of pear

two homemade crepes  
... with apricot jam  
... with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream