

# Zirbenstube<sup>®</sup>

SEIT 1985

Österreichische Qualität ohne Chichi mit ehrlichen Produkten aus der umliegenden Region. Getreu der österreichischen Tradition zubereitet und nach bewährten Rezepten.

Austrian quality without chichi with honest products from the surrounding region. Prepared true to Austrian tradition and according to tried and tested recipes.

## M E N U

*Soups*

KAROTTEN-INGWER CREMESUPPE (A, G) 6,90

mit Topfenockerl und Chilifäden

**Creamy carrot-ginger soup** with curd-dumplings and chili strings

RINDERSUPPE MIT FRITTATEN (A) 6,80

**Beef broth** with pancake slices

GRIESNOCKERLSUPPE (A) 6,80

**Semolina-dumpling** soup

.....

*Salads*

GRÜNER SALAT 6,90

**Green salad**

KRAUTSALAT 6,90

**Coleslaw**

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT 7,90

**Potatoe-lamb's lettuce salad**

.....

*Starters*

BEEF TARTARE (A, G) 19,80

Handgeschnitten, mit Toast und Butter

Hand-cut, with toast and butter

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN (A) 17,60

mit Salat und Kürbiskernöl

**Baked chicken strips** with salad and pumpkin seed oil

# Mains

<b>WIENERSCHNITZEL</b> (A, G) mit Petersilienerdäpfeln und Wildpreiselbeeren wit parsley potatoes and wild cranberries	
<b>vom Schwein/pork</b>	<b>21,80</b>
<b>vom Kalb/calf</b>	<b>28,50</b>
<b>CORDON BLEU</b> (A, G) vom Schwein, mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites from pork, with parsley potatoes or french fries	<b>23,80</b>
<b>ÖSTERREICHISCHER TAFELSPITZ</b> (A) mit Rösterdäpfeln, Blattspinat, Julienne-Wurzelgemüse und Apfelkren <b>Austrian prime boiled beef</b> with roasted potatoes, leaf spinach, julienne vegetables and apple-horseradish	<b>23,80</b>
<b>LUNGAUER HIRSCHRAGOUT</b> (A) mit Balsamico-Rotkraut und Eierschwammerl-Semmelknödel <b>Lungau venison ragout</b> with balsamico-red cabbage and chantarelle-dumplings	<b>23,80</b>
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> (A, G) mit handgemachten Butterspätzle und Speckbohnen <b>Beef roast in onion sauce</b> with buttered spaetzle and bacon beans	<b>23,80</b>
<b>ENZIAN BEEF BURGER</b> (A, G) Speck, Salat, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebel, hausgemachte Burgersauce, Selbstgebackenes Bun, Pommes frites <b>Enzian beef burger</b> with bacon, lettuce, pickles, tomatoes, fried onions, homemade burger sauce, homemade bun, french fries mit Käse / with cheese	<b>23,50</b>  <b>25,00</b>



# Fish & Veggie

<b>REINANKE MÜLLERIN ART</b> (G) vom Attersee mit Petersilienerdäpfeln <b>Whitefish</b> from the Attersee in the whole with parsley potatoes	<b>25,50</b>
<b>LACHSFORELLENFILET</b> (A, D, G) mit Bandnudeln und Zucchini-Limetten-Rahmsauce <b>Salmon trout fillet</b> with noodles and creamy zucchini-lime-sauce	<b>26,80</b>
<b>EIERSCHWAMMERL RAGOUT</b> (A, G) mit Serviettenknödel <b>Chantarelle ragout</b> with bread dumplings	<b>17,80</b>
<b>KICHERERBSEN CURRY</b> mit Fenchel-Champignons und Basmatireis <b>Chickpea curry</b> with fennel-champignons and basmati rice	<b>17,80</b>

*Desserts*

<b>SACHERTORTE</b> (A, G, H) Enzianart the Enzian way	<b>8,50</b>
<b>ZWETSCHKEN DESSERT</b> (A, G, H) mit Ruby Portwein und Zimtganache <b>Plum dessert</b> with Ruby portwine and cinnamon ganache	<b>9,00</b>
<b>SORBET</b> (A, G, H) <b>Lungauer Schwarzbeere/blackberry</b> <b>Lungauer Erdebeere/strawberry</b>	<b>3,00</b>
<b>HAUSGEMACHTES EIS</b> <b>Home made ice cream</b> <b>Tahiti vanilla</b> (G) <b>Schweizer Schokolade / Swiss chocolate</b> (G, H) <b>Piña Colada</b> (G)	<b>3,00</b>
<b>AUSERLESENE KÄSESORTEN</b> (G, H) mit Brot und Butter <b>Exquisite cheeses</b> with bread and butter	<b>16,90</b>



HOTEL@ENZIAN.NET

+43645672070

Allergene: A GLUTENHALTIGES GETREIDE, B KREBSTIERE, C EI, D FISCH, E ERDNUSS, F SOJA, G MILCH ODER LAKTOSE, H SCHALENFRÜCHTE, L SELLERIE, M SENF, N SESAM, O SULFITE, P LUPINEN, R WEICHTIERE

Allergens: A CEREALS CONTAINING GLUTEN, B CRUSTACEANS, C EGG, D FISH, E PEANUTS, F SOJA, G MILK OR LACTOSE, H NUTS, L SELLERIE, M MUSTARD, N SESAM, O SULPHUR, P LUPINE, R MOLLUSCS

*Apertif*

MANDARINEN INGWER LIMONADE	7,90
Tangerine-ginger limo	
BIO MARACUJA SAFT	6,80
BIO passion fruit juice	
BIO KOMBUCHA	4,00
STIEGL FREIBIER	4,90
Stiegl non-alcoholic beer	
ENZIAN SPRIZZ	9,50
ZIRBEN SPRIZZ	7,80
LILLET PEACH	8,50

.....

*Wine*

GELBER MUSKATELLER 2021	7,20 / 39,00
Erwin Sabathi	
RIESLING 2021	5,80 / 36,00
Weingut Veit	
CHARDONNAY 2021	5,80 / 35,00
Weingut Veit	
GRÜNER VELTLINER DAC 2022	6,20 / 36,00
Weingut Veit	
ZWEIGELT „EXCLUSIV“ 2019	6,40 / 36,00
Weingut Veit	
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2020	6,40 / 38,00
Weingut Gager	

.....

*Digestif*

PORTWEIN TAYLOR'S TAWNY PORT	8,90
10 years old, 5cl	
SALTED CARAMEL BAILEYS	8,90
4cl	
GRAPPA RISERVA DI POLI	6,80
2cl	
HAUSGEMACHTER ZIRBENSCHNAPS	6,00
von Michaela Veit, 2cl	
Home made swiss stone pine schnapps from Michaela Veit, 2cl	
„WONDERFUL VERBENA“ I TASSE	4,00
„Wonderful Verbena“, Lemon flavored herbal tea, 1 cup	