

OSTERFESTSPIELE 2023

Unser Küchen – und Service Team rund um
Küchenchef Michael Gahleitner und Maître d'hôtel Konrad Resch heißen Sie
im Gourmet Restaurant Zirbelzimmer zu den Osterfestspielen 2023
herzlich willkommen.

Wir freuen uns, dass Sie heute den Abend mit uns verbringen und wünschen Ihnen besondere Stunden.

Konrad Resch Maître d'hôtel / Dipl. Sommelier

Michael Gahleitner Küchenchef

L. Collins





VORSPEISEN / STARTERS

Variation von der "Walserfelder" Gurke

mit Ora King Lachs

Variation of cucumber from "Walserfelder" area with Ora King salmon

[D,G,L,M,0]

€ 24,-

Spargelmousse

mit Minze und Bärlauch

Asparagus mousse with mint and wild garlic
(A,G,L,0)

€ 22,-

Beef Tartar

mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise

Beef tartar with quailegg and mustard-mayonnaise

(A,C,D,G,M,0)

€ 24.-

SUPPEN / SOUPS

Bärlauchcremesuppe

mit Flusskrebsstrudel

Wild garlic soup with crayfish strudel

(A,B,C,G,L,O)

€ 12,-

Klare Tafelspitzsuppe

mit dreierlei österreichischen Einlagen und Wurzelgemüse Clear consommé of beef with three variations of Austrian garnish and root vegetables [A,C,G,L]

€ 12



HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Seesaiblingsfilet

mit Sauce Espagnole Maigre,
Kartoffel und Kaviar

Arctic char fillet with Sauce Espagnole Maigre,

potato and caviar

[D,G,L,0]

€ 45,-

Gebratener Wolfsbarsch

mit Erbse, Morchel, Gnocchi und Zitronen-Beurre Blanc Fried sea bass with pea, morel, gnocchi and lemon-Beurre Blanc (A,D,G,L,0) € 38,-

Zweierlei vom Kalb

Schwarzfeder-Huhn

mit roter Paprikamarmelade und gefüllter Kartoffelroulade Black-feathered chicken with red bell pepper jam and stuffed potato roulade (A,C,G,L,0) € 36,-



KLASSIKER / CLASSICS

Sacher Tafelspitz

mit Bouillon-Gemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Cremespinat und knusprigem Rösti "Simmered rump of beef" with bouillon vegetables, apple horseradish, chive sauce, creamed spinach and crispy "Rösti"

[A,C,G,L,0]

€ 40,-

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalbrücken

in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und knackigem Blattsalat Escalope of milk fed veal "Viennese style" baked in clarified butter with parsley potatoes and leaf salad

€ 40,-

"Das Backhendl"

Halbes, ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Gurken-Vogerlsalat Breaded half a chicken with potato-cucumber-lamb's lettuce salad (A,C,L,M,0)

€ 34,-



SÜßES AUS DER PATISSERIE / DESSERTS

Tarte au Chocolat

mit Milch und Karamell

Tarte au chocolat with milk and caramel
(A,C,G,H)

€ 16,-

Grießknöderl

mit Zwetschke und Sauerrahm Semolina dumplings with plum and sour cream (A,C,G,H,O)

€ 16

Sacher Savarin

in Rum getränkter Biscuit mit frischen Früchten und Vanille-Oberscreme "Sacher Savarin", biscuit soaked in rum with fresh fruits doused with vanilla cream (A,C,G,H)

€ 12



ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX EMPFEHLUNG Allergenic Information

Α	Glutenhaltiges Getreide/ <i>gluten</i>	н	Schalenfruchte/ <i>nuts</i>
В	Krebstier/ <i>shellfish</i>	L	Sellerie/ <i>celery</i>
С	Ei/ <i>egg</i>	М	Senf/ <i>mustard</i>
D	Fisch/fish	N	Sesam/ <i>sesame</i>
Ε	Erdnuss/ <i>peanuts</i>	0	Sulfite/sulfite
F	Soja/soya	Р	Lupinen/lupine
G	Milch oder Laktose/ <i>milk or lactose</i>	R	Weichtiere/molluskar

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein,

die im Produktionsprozess der Küche vorkommen.

Despite careful preparation our dishes may include traces of other ingredients which contain additional allergens.