



## 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





## VORSPEISEN / STARTERS

### **Confiertes Eidotter**

mit Karfiol und Kartoffel

*Confit egg yolk with cauliflower and potato*

(C,G,L)

€ 22,-

### **Gebeizter Seesaibling**

in Tomatensud, mit Rhabarber und Stangensellerie

*Pickled arctic char in tomato stock, with rhubarb and celery*

(D,G,O)

€ 24,-

### **Beef Tartar**

mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise

*Beef tartar with quail egg and mustard-mayonnaise*

(A,C,D,G,O)

€ 24,-

## SUPPEN / SOUPS

### **Bisque de Homard**

mit Garnelenbutterschnitzel

*Bisque de Homard with shrimp butter schnitzel*

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

€ 16,-

### **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

Gedeck / Couvert € 6,-

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included



## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

### **Gebratener Lachs**

mit Weißwein-Risotto und Brunnenkresse

*Fried salmon with white wine risotto and watercress*

[A,C,D,G,L,O]

€ 36,-

### **Steinbutt**

in Muschelsud, mit Fenchel und gebranntem Lauch

*Turbot in shell stock with fennel and roasted leek*

[A,C,G,L,O]

€ 42,-

### **Rinderfilet**

mit Kräuter-Mark-Kruste,

Sauce Choron und „Walserfelder“ Gemüse

*Beef fillet with herbal pulp crust, Sauce Choron  
and vegetables from "Walserfelder" area*

[A,C,G,L,O]

€ 45,-

### **Gegrillte Lammkrone**

mit Artischocke, Olive und Focaccia

*Fried lamb crown with artichoke, olive and Focaccia*

[A,C,G,L,O]

€ 42,-

Gedeck / Couvert € 6,-

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included



## 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,O)

€ 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*

(A,C,G,M,O)

€ 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,O)

€ 34,-

Gedeck / Couvert € 6,-

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included



## SÜßES AUS DER PATISSERIE / DESSERTS

### **Gebackene Topfenpalatschinken**

mit Rhabarber und Holunder

*Baked curd pancakes with rhubarb and elderflower*

(A,C,G,H,O)

€ 16,-

### **Vanille-Parfait**

mit Quitte und Haselnuss

*Vanilla parfait with quince and hazelnut*

(A,C,G,H)

€ 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*

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide/ <i>gluten</i>	<b>H</b>	Schalenfrüchte/ <i>nuts</i>
<b>B</b>	Krebstier/ <i>shellfish</i>	<b>L</b>	Sellerie/ <i>celery</i>
<b>C</b>	Ei/ <i>egg</i>	<b>M</b>	Senf/ <i>mustard</i>
<b>D</b>	Fisch/ <i>fish</i>	<b>N</b>	Sesam/ <i>sesame</i>
<b>E</b>	Erdnuss/ <i>peanuts</i>	<b>O</b>	Sulfite/ <i>sulfite</i>
<b>F</b>	Soja/ <i>soya</i>	<b>P</b>	Lupinen/ <i>lupine</i>
<b>G</b>	Milch oder Laktose/ <i>milk or lactose</i>	<b>R</b>	Weichtiere/ <i>molluskan</i>

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.*