



MOZARTWOCHEN 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 Mozartwochen 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

Zweierlei von der Languste

mit Rübe und Pastinake

Two kinds of crayfish with beet and parsnip

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

€ 28,-

Aberseer Schafskäse

mit Kartoffel-Römersalat und eingelegtem Trüffel

Sheep cheese from "Abersee" with potato-lettuce salad and pickled truffle

(G,L,M,O)

€ 22,-

Beef Tartar

mit Wachtelei und Senf-Mayonnaise

Beef tartar with quail egg and mustard-mayonnaise

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

€ 22,-

SUPPEN / SOUPS

Bisque de Homard

mit Hummerbutterschnitzel

Bisque de Homard with lobster butter schnitzel

(B,D,G,L,O)

€ 18,-

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

Sellerie-Cannelloni

mit Apfel und Austernpilz

Celery Cannelloni with apple and oyster mushroom

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

€ 32,-

Steinbutt

mit einer Karottenvariation und Orange

Turbot with a variation of carrot and orange

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

€ 42,-

Zander

mit Wirsing, Paprika, Polenta und Olive

Pikeperch with savoy, bell pepper, polenta and olive

(A,D,G,H,L,O)

€ 38,-

Dreierlei vom Rind

mit Grünkohl, Perlzwiebel und Kartoffelgratin

Three kinds of beef with kale, pearl onion and potato gratin

(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)

€ 38,-

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)

€ 38,-

„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)

€ 32,-

Gedeck / Couvert € 6,-

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included



SÜßES AUS DER PATISSERIE / DESSERTS

Dunkle Schokolade

mit Zitrusfrüchten und Sauerrahm-Eis

Dark chocolate with citrus fruits and sour cream ice cream

(A,C,G,H)

€ 18,-

Salzburger Nockerl

mit handgerührtem Himbeerobers

„Salzburger Nockerl“, fluffy egg soufflé with hand-whipped raspberry cream

(A,C,G)

€ 31

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

Gedeck / Couvert € 6,-

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included



ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX EMPFEHLUNG

Allergenic Information

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