

Lunch

Zirbelzimmer Menü

Zirbelzimmer Menu

Burrata

mit Zucchini-Tomatensalat und Zitronen-Minzdressing

Burrata

with courgette-tomato salad and lemon-mint dressing

(A,G,L,M,O)

€ 12,00



Gegrilltes Kalbsrückensteak

mit Eierschwammerln und Heurigen

Grilled veal steak

with chanterelle and new potatoes

(A,G,L,O)

€ 23,00



Schokoladenmousse

mit Ribiselkompott und Schokoladencrumble

Chocolate mousse

with red currant compote and crumbled chocolate

(A,C,G,H,O)

€ 9,00

2-Gang € 29,00 / Two-course menu € 27,00

3-Gang € 38,00 / Three-course menu € 35,00

Gedeck / Couvert € 2,50

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included

Lunch

Vegetarisches Menü
Vegetarian Menu

Zweierlei Kaltschale

Gazpacho und Gurke

Variation of cold soup

Gazpacho and cucumber

(G,L,O)

€ 7,50



Aberseer Schafskäse-Risotto

mit gegrillten Artischocken und Pinienkerne

Austrians Feta cheese-risotto

with grilled artichokes and pine nuts

(A,C,G,L,O)

€ 19,00

Wahlweise mit sautierten Garnelen / *Optionally with sautéed shrimps*

Aufpreis € 5,00



Mangosorbet

mit Avocadocreme und Mandelhippe

Mango sorbet

with cream of avocado and almond hip

(A,C,G,H)

€ 9,00

2-Gang € 24,00 / Two-course menu € 24,00

3-Gang € 32,00 / Three-course menu € 32,00

Gedeck / *Couvert* € 2,50

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / *VAT included*

Dazu empfehlen wir

Carpe Diem Kombucha

Classic, Quitte oder Cranberry 0,33 cl

Carpe Diem Kombucha

classic, quitte or cranberry 0,33 cl

€5,50

Atelier Patrick Font Säfte aus Frankreich

Schwarze Johannisbeer, Himbeere, Pfirsich oder Aprikose 0,33 cl

Atelier Patrick juices from France

black currant, raspberry, peach or apricot 0,33 cl

€7,00

Unser Sommerhit aus Südfrankreich

Our summer hit from southern France

2017 Triennes Rosé

Nans les Pins, Provence

€ 7,00

Unser Klassiker aus dem Hotel Sacher Salzburg

Our classic wine from the Hotel Sacher Salzburg

2017 Sacher Riesling

Weingut Schloss Gobelsburg

€ 7,00

Weitere Weinempfehlungen entnehmen Sie bitte aus unserer Weinkarte oder informieren Sie sich bei unserem Zirbelzimmer-Team!

For further wine recommendations please have a look in our wine card or ask our Zirbelzimmer-Team!

Gedeck / Couvert € 2,50

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included

Die Klassiker aus der Sacher Küche / Sacher Classics

Tafelspitzsuppe

mit dreierlei österreichischen Einlagen

Consommé of beef with three kinds of typical Austrian garnish and root vegetable
(A,C,G,L)

€ 8,00

Sacher Tafelspitz

mit Bouillongemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Cremespinat
und knusprigem Rösti

“Simmered rump of beef“
with bouillon vegetables, apple horseradish, chive sauce, creamed spinach and crisp “Rösti“
(A,C,G,L,O)

€ 32,00

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

in Butterschmalz gebacken

mit Petersilerdäpfeln und knackigem Blattsalat

Escalope of milk fed veal, “Viennese style“
breaded and pan fried in butter lard with parsley potatoes and mixed leaf salad
(A,C,G,M,O)

€ 29,00

„Das Backhendl“

halbes, ausgelöstes Backhendl
mit Erdäpfel-Gurken-Vogerlsalat

Viennese style breaded and pan fried chicken
with potato-cucumber-lamb’s lettuce salad
(A,C,L,M,O)

€ 26,00

Der süße Abschluss / Desserts

Salzburger Nockerl mit Himbeerobers

“Salzburger Nockerl “ – Fluffy egg soufflé with raspberry cream
(A,C,G)

€ 24,00

Original Sacher Savarin

Original Sacher Savarin
(A,C,G,H)

€ 11,00

Original Sacher-Torte mit Schlagobers

Original Sacher-Torte with whipped cream
(A,C,F,G,H)

€ 7,10

Gerne empfehlen wir Ihnen auch unser Tagesdessert!

We would like to recommend you our dessert of the day!

Tagesdessert

Dessert of the day

€ 5,50

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung. Allergenic Infomation

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

Gedeck / *Couvert* € 2,50

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / *VAT included*