



Zirbenwirt

DAS GUTE LEBEN

Das gute Leben *genießen*

Täglich geöffnet ab 08.00 Uhr
Küchenzeiten von 10.00 bis 21.00 Uhr
Tageskarte gültig von 10.00 bis 18.00 Uhr
Abendkarte gültig von 18.00 bis 21.00 Uhr

Live Musik Montag und Donnerstag
jeweils 15.00 bis 18.00 Uhr

Spezialitäten vom Hauseigenen BIO Bauernhof, dem Gut Kalliste

-  Zirbenwirt Black Angus Burger € 18,60
Saftiger Burger vom Angus mit Bergkäse, Texas-BBQ-Sauce, Salat, Zwiebel und gebratenem Speck, dazu Potatoe Wedges

-  Prime Rib - Steak vom Black Angus am Knochen € 31,00
mit Kräuterbutter, Pommes frites und grünem Salat

-  Geschmorte Haxe vom Kalliste Weidelamm € 26,00
an Rotwein-Thymiansaft, mit Kürbiscreme, Parmesanpolenta und Gemüse

-  T-Bone-Steak vom Kalliste Weidelamm € 29,50
zart rosa gebraten, dazu Kräuterbutter, Kartoffelrösti und Gemüse

-  Gebratene Kotelettes vom Kalliste Weidelamm € 28,50
mit Kräuterbutter, dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln

-  Wiener Tafelspitz vom Kalliste-Weiderind € 25,00
auf Blattspinat und Kartoffelrösti, an feiner Krenmelange mit Gemüse-Julienne

-  Ochsengrill € 26,00
Gebratene Rippe und rosa gegrilltes Flank Steak vom Kalliste-Angus Ochsen an Texas Barbecue-Sauce, dazu Grillgemüse und Steakhouse Pommes

Bei allen Gerichten, die mit unserem Logo gekennzeichnet sind, stammt der Großteil der verwendeten Produkte von Bauern aus der Region sowie von unserem BIO-Bauernhof.

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Gemischter Vorspeisenteller Kalliste
Schinkenspeck vom BIO Schwein, Salamivariation vom Kalliste Angus und
karamellierter Aberseer Schafskäse | € 9,90 |
|  | Carpaccio, Halbgefrorenes vom Kalliste-Angus-Filet
mit Basilikumpesto, Salatkrönchen, frisch geriebenem Parmesan und
knusprigen Kräuterchips | € 10,90 |
| | Mozzarella, Tomaten und Salatkrönchen
mit Olivenöl, Basilikumpesto und Balsamicoglaze | € 9,90 |
| | Hausgebeizter Graved Lachs
mit Zwiebelringen und Honig-Senfsauce,
dazu getoastetes Weißbrot und Butter | € 14,50 |

Zu allen Vorspeisen servieren wir Weißbrot

Hausgemachte Suppen

- | | |
|--|--------|
| Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen, Basilikumpesto und Parmesan | € 6,10 |
| Rindsuppe
mit gebackenem Leberknödel | € 5,90 |
| Knoblauchcremesuppe
mit Sahnehäubchen und Speckgrissini | € 6,10 |
| Rindsuppe
mit Nudel oder Frittaten | € 5,70 |
| Zwiebelsuppe nach Art des Hauses
mit Käsetoast, in der großen Tasse | € 8,20 |

Knackige Salate und Vegetarisches

Rustikale Frühlingsrolle nach Bauern Art gefüllt mit Gemüse und Hack vom BIO-Schwein auf buntem Salat und Schafskäse	€ 17,80
Salat nach Großmutter's Art bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen, dazu Brot	€ 15,90
Gebackener Zander und drei gegrillte Riesengarnelen auf Blattsalat mit Olivenöl-Himbeervinaigrette, dazu Knoblauchbrot	€ 25,00
Gebackener BIO BERT Camembert von BIO aus dem Tal, mit Schwammerlrisotto, Rucola und Parmesan	€ 19,50
Kräuter-Gemüserisotto mit gebackenen Champignons und grünem Salat	€ 17,90
Spinatknödel mit Schwammerlsauce und grünem Salat	€ 15,50
Portion Knoblauchbrot € 6,10 Gemischter Salat € 7,20 Blattsalat € 5,90	

Aus der Pasta Küche

Eiernudeln mit gebratenen Scampi und Filetspitzen vom Kalliste Angus	€ 27,00
Wok Gemüse in Chilirahmsauce, Alphasprossen und Parmesan Vegetarisch (ohne Scampi und Filetspitzen)	€ 22,00
Penne mit Schwammerlrahmsauce Cherrytomaten, hausgeräuchertem Schinkenspeck und Broccoli, dazu gemischter Salat	€ 18,90
Spaghetti mit Scampi und Lachs in weißer Rahmsauce, dazu grüner Salat	€ 23,00

Frisch aus der Pfanne

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 17,80
Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes frites	€ 19,00
Piccata Milanese - in Ei und Parmesan gebackene Truthahnmedaillons auf Spaghetti mit Tomatenragout, dazu grüner Salat	€ 18,90
Pfeffersteak Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce, dazu Kroketten und Gemüse	€ 39,00
 Wiener Schnitzel vom Kalliste-Weide-Milchkalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	€ 27,00

Gegrilltes

Putensteak mit Speck und Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse	€ 20,50
Zirbenwirtsteak vom Rinderrücken mit Kräuterbutter, frischen Knoblauch und Kräuter Pesto, dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat	€ 29,00
Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein mit gegrilltem Speck, Pommes frites und Gemüse	€ 29,50

Spezialitäten unserer Küche

	Leber nach Tiroler Art mit Speck, Zwiebel und Natursauce, dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	€ 17,50
	Prime Rib nach Bauern Art, vom BIO Freilandschwein mit gebratenem Speck, Zwiebel und Spiegelei, dazu Kräuterbutter Kartoffelrösti und Gemüse	€ 27,00
	Zwiebelrostbraten gegrillter Rinderrostbraten mit Zwiebeln in der Natursauce, dazu Röstkartoffeln und Speckbohnen	€ 18,90
	Hirschragout mit Semmelknödel, Rotkraut, Preiselbeeren und wild Apferl	€ 18,90
	Grillspieß vom Hirsch an Preiselbeer-Pfeffersauce dazu Rotkraut, Kroketten und eingelegte Vogelbeeren	€ 28,00
	Gebratenes Hirschrückensteak am Knochen an Rotwein-Preiselbeersauce, dazu Kartoffelkroketten, Broccoli und eingelegte Vogelbeeren	€ 32,00

für zwei Personen

	Zirbenwirtplatte - Gegrilltes von Rind, Schwein, Kalb und Truthahn mit Reis, Pommes frites, Gemüse und Pfeffercognacsauce	€ 48,00
	Chateaubriand - doppeltes Filetsteak vom Rind mit gebackenen Kartoffelspalten, Reis, Gemüse, Sauce Bernaise und Pfeffersauce	€ 78,00

Aus See, Fluss und Meer

	Gebratenes Zanderfilet an feiner Paprikacreme mit Safran-Gemüserisotto und mariniertem Ruccola	€ 20,50
	Gegrilltes Lachssteak mit Sauce Hollandaise, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	€ 21,50
	Gebratenes Forellenfilet an Zitronenbutter dazu Petersilienkartoffeln und grüner Salat	€ 19,50

Auf Vorbestellung

Gebratene Schweinshax´n im Natursaftl mit Sauerkraut, Semmelknödel und ab 2 Personen	pro Person	€ 21,50
Fondue mit Öl oder Suppe verschiedene Sorten Fleisch und Saucen, dazu Pommes frites, Weißbrot und Salatteller	pro Person	€ 28,00
Gebratene Kalbsstelze mit Rosmarinbratensaft, Gemüse, Reis und Kroketten ab 2 Personen	pro Person	€ 29,00

Vorbestellungen mindestens 24h vor Reservierung.
Gerne direkt bei unserem Personal oder unter +43 6418 221