

Zirbenstube^e

SEIT 1985

Österreichische Qualität ohne Chichi mit ehrlichen Produkten aus der umliegenden Region. Getreu der österreichischen Tradition zubereitet und nach bewährten Rezepten.

Austrian quality without chichi with honest products from the surrounding region. Prepared true to Austrian tradition and according to tried and tested recipes.

Unsere Öffnungszeiten/opening hours:

Zirbenstube - täglich 18:30 - 21:00, Montag Ruhetag/Monday closed

Flavors - täglich 18:30 - 21:00, Sonntag Ruhetag/Sunday closed

Boken - täglich 18:30 - 21:00, Dienstag Ruhetag/Tuesday closed

Hotelbar - täglich ab 11 Uhr (open end)/daily from 11 a.m.

DAILY HIGHLIGHTS

7:30 -
13:00

COFFEE HOUR

2.50 € für jeden Kaffee
(mit Extra 4.50€)

2.50€ for every coffee
4.50€ with extras)

15:00 -
17:00

APERITIVO TIME

Alle Signature Drinks
zum halben Preis

all aperitivos
(signature cocktails) 2=1

all day long



EVERYDAY BRUNCHDAY

Frühstück, ab 11 Uhr
an der Hotelbar

breakfast, from 11 am
at the hotelbar

13:00 -
15:00

BUBBLES & BITES

2 Gläser Prosecco/Champagne
oder Cremant mit frischem
Prosciutto Teller & Grissini €29

2 glasses of champagne,
prosecco or Cremant with
fresh cut prosciutto plate
and grissini €29

17:00 -
19:00

STRUDEL TIME

Kaffee & Strudel €7
an der Hotelbar

coffee & strudel €7
at the hotelbar

enz
ian



Review us on
Tripadvisor



Aperitif

ENZIAN SPRIZZ 10,00
Fruity bitter Likör von der Enzian Wurzel: Orangen- und Zitrusfruchtnoten | Kräuter und Gewürzen
with fruity bitter from "Enzian" roots, real bitter orange, citrus fruits, herbs and spices

HUGO ROYAL 10,50
Prosecco | Soda | Limette | Saint Germain | Minze
prosecco | sparkling water | Saint Germain | mint

LILLET PEACH 10,50

GLAS CHAMPAGNER 16,00
Laurent Perrier



Alkoholfrei

BIO MARACUJA SAFT 4,20
BIO passion fruit juice

HAUSGEMACHTE MANDARINEN INGWER LIMO 8,00
Homemade tangerine-ginger limo

VIRGIN GIN TONIC 16,00

STIEGL FREIBIER 0,33 5,30
Stiegl non-alcoholic beer

STIEGL SPORT WEIZEN 0,5 6,80
Wheat beer, non-alcoholic

Soups

KAROTTEN-INGWER CREMESUPPE (G) 7,90
geröstete Karotten | Chilifäden
Creamy carrot-ginger soup with roasted carrots and chili strings

RINDERSUPPE MIT FRITTATEN (A,C,L) 7,50
hausgemachte Rindsuppe | Wurzelgemüse | Schnittlauch
Home made beef broth with pancake slices, root vegetables, chives

GRIESSNOCKERLSUPPE (A,C,L) 7,60
hausgemachte Rindsuppe | Wurzelgemüse | Schnittlauch
Semolina-dumpling soup with home made beef broth, root vegetables, chives



Salads & Starters

GRÜNER SALAT 7,30
Green salad

GEMISCHTER SALAT 7,90
Mixed salad

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT (M) 7,90
Potatoe-lamb's lettuce salad

RINDFLEISCH SALAT 8,50
Käferbohnen | Kürbiskernöl
Beef salad with scarlet runner beans and pumpkin seed oil

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT (A,C) 18,50
Gebackene Hühnerbrust | Salat | Kürbiskernöl
Baked chicken strips with salad and pumpkin seed oil
Als Hauptspeise / as main course 24,50

BEEF TATAR (A,C,G,M) 22,00
Ei | Kapern | Zwiebel | Toast | Butter
Hand-cut beef tartare with egg, capers, onion with toast & butter

TATAR VON DER ROTEN RÜBE 17,00
Rote Rübe | Kren | Olive | Orange | Zitrone
Beet root tartare with horseradish , olive, orange, lemon

Mains

WIENER SCHNITZEL (A,C,E,G) Petersilienerdäpfel oder Pommes Wildpreiselbeeren with parsley potatoes or french fries and wild cranberries vom Schwein/pork	22,50
vom Kalb/calf	29,80
Dazu empfehlen wir / we recommend 1 Glas Grüner Veltliner DAC 2022, Weingut Veit, Ollersdorf im Weinviertel	6,50
Grüner Veltliner Ried Trum, Federspiel 2022 Weingut Emmerich Knoll, Dürnstein in der Wachau	59,00
CORDON BLEU (A,C,E,G) vom Schwein Petersilienerdäpfeln oder Pommes Wildpreiselbeeren from pork, with parsley potatoes or french fries and wild cranberries	32,40
Dazu empfehlen wir / we recommend Pinot Noir Siglos 2018 BIO Weingut Gesellmann, Deutschkreuz im Mittelburgenland	62,00
ÖSTERREICHISCHER TAFELSPITZ (G,L) Rösterdäpfel Blattspinat Julienne-Wurzelgemüse Apfelkren Austrian prime boiled beef with roasted potatoes, leaf spinach, julienne vegetables and apple-horseradish	26,50
Dazu empfehlen wir / we recommend Sauvignon Blanc Alte Reben Pössnitzberg 2019 Weingut Sabathi in der Südsteiermark	85,00
LUNGAUER HIRSCHRAGOUT (L,O) Balsamico-Rotkraut Eierschwammerl-Semmelknödel Lungau venison ragout with balsamico-red cabbage and chantarelle-dumplings	26,50
Dazu empfehlen wir / we recommend 1 Glas MAD Royal - Cuvée 2018, Weingut Mad, Oggau am Leithaberg	6,80
Merlot vom Harterberg 2016 Weingut Leopold Aumann, Tribuswinkel in der Thermenregion	69,00
ZWIEBELROSTBRATEN (A,G,M,O) handgemachte Butterspätzle Speckbohnen Beef roast in onion sauce with homemade buttered spaetzle and bacon beans	23,80
Dazu empfehlen wir / we recommend 1 Glas Blaufränkisch Klassik 2020, Blaufränkisch BFG 2015 Weingut Gager, Deutschkreutz im Mittelburgenland	6,40 90,00
ENZIAN BEEF BURGER (A,M,G) Rindfleisch Speck Salat Essiggurken Tomaten Röstzwiebel hausgemachte Burgersauce Pommes Enzian beef burger with bacon, lettuce, pickles, tomatoes, fried onions, homemade burger sauce, french fries mit Käse / with cheese	23,50 25,00
Dazu empfehlen wir / we recommend 1 Flasche Trumer Bio Zwickl / 1 bottle Trumer organic beer	5,80

Fish & Veggie

REINANKE MÜLLERIN ART (A,D,G) vom Attersee Petersilienerdäpfel Whitefish from the "Attersee" in the whole with parsley potatoes	27,50
Dazu empfehlen wir / we recommend Riesling Steinriegel Federspiel 2022 Weingut Prager, Weißenkirchen in der Wachau	54,00
ZANDER (A,D,G) Blattspinat Petersilienerdäpfel Pikeperch with leaf spinach and parsley potatoes	26,50
Dazu empfehlen wir / we recommend Sauvignon Blanc Poharnig 2020 BIO Weingut Erwin Sabathi, Leutschach in der Südsteiermark	49,00
HAUSGEMACHTE BANDNUDELN (A,B,C,G) mit Pesto oder Tomatensauce & Parmesan Home made tagliatelle with pesto or tomato sauce & parmesan	21,00
mit 5 gegrillten Königsgarnelen / with 5 grilled king prawns	27,80
Dazu empfehlen wir / we recommend 1 Glas Gocce d'Oro DOC 2022, Bulgarini, Lugana	7,40
Riesling Bodenstein Smaragd 2020 Weingut Prager, Weißenkirchen in der Wachau	74,00
EIERSCHWAMMERL RAGOUT (A,C,G) mit Serviettenknödel Chantarelle ragout with bread dumplings	17,80
Dazu empfehlen wir / we recommend Pinot Noir Grand Select 2019 BIO Weingut Wieninger, Wien	75,00
GEFÜLLTE ZUCCHINI (G,L) Basmatireis Basilikum Sauce Filled zucchini with basmati rice and basil sauce	17,50
Dazu empfehlen wir / we recommend 1 Glas Riesling 2021, Weingut Veit, Ollersdorf im Weinviertel	6,20
Riesling Federspiel 2021 Weingut Emmerich Knoll, Dürnstein in der Wachau	59,00

Desserts

MOZARTKUGEL (E,F,G,H)	8,50
Pistazien- und Nougat Mousse im Schokomantel Pistachio and nougat mousse in a chocolate coating	
Dazu empfehlen wir / we recommend 2cl Grappa Riserva, Carlo Boccino	7,70
SCHOKOTÜRMCHEN (A,E,F,G,H)	9,00
Schokokuchen mit Himbeermark Beeren Chocolate cake with raspberry purée and berries	
Dazu empfehlen wir / we recommend OLD FASHIONED Rye Whisky Orange Bitter Lemon	15,00
HEIDELBEER TOPFEN STRUDEL (A,F,G,H)	8,80
mit Schlagobers oder Vanille Sauce Blackberry curd-strudel with whipped cream or vanilla sauce	
ZWETSCHKEN STRUDEL (A,F,G,H)	8,80
mit Schlagobers oder Vanille Sauce Plum-strudel with whipped cream or vanilla sauce	
Dazu empfehlen wir / we recommend Zierfandler-Rotgipfler Beerenauslese 2020, Weingut Karl Alphart, Traiskirchen in der Thermenregion 0,375l	49,00
SORBET (A,G,H)	3,50
Lungauer Schwarzbeere/blackberry Salzburger Erdbeere/strawberry	
ADD ON: mit Prosecco	6,80
mit Wodka 4cl	8,80
HAUSGEMACHTES EIS (G,H)	3,50
Home made ice cream Schweizer Schokolade / Swiss chocolate (G, H) Piña Colada (G)	
Dazu empfehlen wir / we recommend Salted Caramel Baileys 4cl	9,00
AUSERLESENE KÄSESORTEN (A,G,H)	18,90
Brot Butter Hausgemachtes Birnenschutney Exquisite cheeses with bread, butter and homemade pear chutney	
Dazu empfehlen wir / we recommend 1 Glas MAD Royal - Cuvée 2018 Weingut Mad, Oggau am Leithaberg	6,80
Hausgemachter Zirbenschnaps/home made swiss pine schnaps	6,00

Allergene: A GLUTENHALTIGES GETREIDE, B KREBSTIERE, C EI, D FISCH, E ERDNUSS, F SOJA, G MILCH ODER LAKTOSE, H SCHALENFRÜCHTE, L SELLERIE, M SENF, N SESAM, O SULFITE, P LUPINEN, R WEICHTIERE

Allergens: A CEREALS CONTAINING GLUTEN, B CRUSTACEANS, C EGG, D FISH, E PEANUTS, F SOJA, G MILK OR LACTOSE, H NUTS, L SELLERIE, M MUSTARD, N SESAM, O SULPHUR, P LUPINE, R MOLLUSCS