

Suppen

KLASSISCHE RINDSBOUILLON

Fleischstrudel	6,00
Frittaten	5,20

TOMATENCREMESUPPE

Käsecracker, Ginschaum	6,50
------------------------	------

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT

Cherrytomaten, Hausmarinade	9,00
+ Schafskäse	11,00

BURRATA AUF TOMATEN-AVOCADOMUS

Pinienkerne	15,00
-------------	-------

KLASSISCHES BEEF TATAR

Steinpilzmayonnaise, Salzbutter	19,00
---------------------------------	-------

ÜBERBACKENE WEINBERGSCHNECKEN

nach Art des Hauses, Baguette	15,00
-------------------------------	-------



Hauptspeisen

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT Hühnerbrust in der Kürbispanade, Kartoffel-Vogerlsalat, Kürbiskerne	19,00
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	17,00
CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN Steirerschwein, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	19,00
HAUSSPIESS Rind-, Hendl- und Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Pommes frites, Pikanter Paprikadip	21,00
KALBSTAFELSPITZ Röstkartoffel, Wurzelgemüse, Dip	24,00
RUMPSTEAK MADAGASKAR Pfeffersauce, Wedges, Gemüse	32,00

Fisch

FORELLE IM GANZEN GEBRATEN	26,00
Petersilienkartoffel, Blattspinat, Knoblauchbutter	

Vegetarisch

THAILÄNDISCHER GEMÜSEWOK	
frisches Gemüse, Jasminreis	14,00
+ mariniertes Hühnchen	19,50
+ 3 Stück Riesengarnelen	23,00
HAUSGEMACHTE PILZ-FRISCHKÄSE RAVIOLI	18,00
leichte Zitronensauce, getrocknete Tomaten	

Dessert

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN

Marillenmarmelade

6,80

Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers

10,50

CRÈME BRÛLÉE

9,00

Sorbet, Früchte

STEIRER BECHER

5,90

2 Kugeln Vanilleeis, Kernöl, Schlagobers

SORBET

3,00

je Kugel

Küchenzeiten

Diestag bis Samstag 17:30 bis 21 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetag.



Feiern im Restaurant Zirngast

Ob Hochzeit, Geburtstagsfest, Taufe oder private Feier
- bei uns wird jedes Fest zur Krönung. Gerne empfehlen wir Ihnen ein passendes Menü mit ausgesuchten österreichischen Qualitätsweinen! Kontaktieren Sie uns unter: +43 (0)3687 23195 oder office@zirngast.at!

Umbauten 2024

Die einzige Konstante im Leben ist bekanntlich die Veränderung. Und während wir unsere Wurzeln hegen und alte Traditionen pflegen, gibt es manchmal auch Gelegenheiten, das Gute noch besser zu machen.

Das bleibt, wie es ist: Das Hotel & Restaurant Zirngast ist ein besonderer Ort des Ankommens, an dem alle Menschen willkommen sind und sich rundum wohl und geborgen fühlen können.

Das verändert sich: Gäste, die im Hotel Zirngast einchecken, bekommen noch etwas obendrauf: eine extragroße Portion Spontanität und Lässigkeit. So haben Sie die Freiheit, Ihren Urlaub – noch mehr als bisher – nach Lust und Laune zu gestalten!

Diese Neuerungen ziehen schon bald bei uns ein:

AB DER SOMMERSAISON 2024: Wir machen keine halben Sachen.

Wir tauschen die Halbpension gegen das ganze Freiheitsgefühl. Denn wer weiß morgens schon genau, was, wann und wo er abends essen möchte? Könnte ja sein, dass es in der Almhütte gerade urgemütlich ist oder Sie oben am Gipfel die Zeit vergessen – wir verstehen das! Das Restaurant Zirngast steht unseren lieben Gästen natürlich wie immer offen. Von Dienstag bis Samstag servieren wir gewohnt köstliche À-la-carte-Gerichte zu erlesenen Weinen. **Sonntag und Montag sind unsere Ruhetage.**

AB DER WINTERSAISON 2024: Wir denken das Bewährte neu.

Sie sind von Natur aus neugierig? Wunderbar, denn Sie werden drinnen wie draußen viel Neues entdecken, das wir Schritt für Schritt umsetzen. Wir nennen unser Konzept: **Hygge auf gut steirisch!** In der **neuen Lobby** empfangen wir Sie bald mit mehr Platz und weit offenen Armen. Mit der umfassenden **Neugestaltung des Restaurants** geben wir der Geselligkeit eine weltoffene Note.

Wir warten sogar mit einer dritten Übernachtungsvariante auf, bei der Komfort und Freiheitsgefühl zu einzigartigen Urlaubserlebnissen verschmelzen.

Seien Sie gespannt auf die kleinen und großen Überraschungen, die wir in diesem Jahr für Sie bereithalten!

Andrea, Marcel

soups

CLASSIC BEEF BROTH

meat strudel	6,00
sliced pancake	5,20

CREAM OF TOMATO SOUP

cheese crackers, gin foam	6,50
---------------------------	------

starters

LEAF SALAD

cherry tomatoes, house marinade	9,00
+ goat cheese	11,00

BURRATA CHEESE ON TOMATO-AVOCADO MOUSE

pine nuts	15,00
-----------	-------

CLASSIC BEEF TARTARE

porcini mushroom mayonnaise, salted butter	19,00
--	-------

ESCARGOTS

house-style, baguette	15,00
-----------------------	-------

mains

STYRIAN FRIED CHICKEN SALAD

chicken breast in pumpkin seeds, leaf- & potato salad	19,00
---	-------

WIENER SCHNITZEL

parsley potatoes, cranberries	17,00
-------------------------------	-------

CORDON BLEU

parsley potatoes, cranberries	19,00
-------------------------------	-------

ZIRNGAST SKEWER

beef-, pork- & chicken, peppers, onions, french fries, house dip	21,00
--	-------

CLASSIC BOILED VEAL „TAFELSPITZ“

roasted potatoes, root vegetables, dip	24,00
--	-------

RUMP STEAK MADAGASCAR

pepper sauce, wedges, vegetables	32,00
----------------------------------	-------

LAMB IN A HERB CRUST

cranberry sauce, truffled mashed potatoes, green asparagus	29,00
--	-------

fish

WHOLE FRIED TROUT 26,00
parsley potatoes, leaf spinach, garlic butter

vegetarian

THAI VEGETABLE WOK
fresh vegetables, jasmine rice 14,00
+ marinated chicken 19,50
+ 3 king prawns 23,00

HOMEMADE RAVIOLI 18,00
stuffed with mushroom and cream cheese, light lemon sauce, dried tomatoes

dessert

TWO HOMEMADE PANCAKES
apricot jam 6,80
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream 10,50

CRÈME BRÛLÉE 9,00
sorbet, fruits

STYRIAN ICE CREAM 5,90
2 scoops of vanilla ice cream, pumpkin seed oil, whipped cream

SORBET 3,00
per scoop