

## *Speisekarte Zirngibl Winter 2011*

### **Darf's vorweg ein kleiner Aperitif sein**

Sprizz Prosecco Aperol mit Soda	0,2 ltr	3,60 €
Bayrischer Sprizz Weißbier mit Aperol	0,2 ltr.	3,30 €
Hugo Weisswein mit Holunderblütensirup & Limetten	0,2 ltr.	3,60 €
Prosecco Bockerl Dunkles Bier mit Prosecco und Grenadine	0,1 ltr.	2,20 €
Barocke Josef Weltenburger Barock Dunkel mit Grenadine	0,1 ltr.	2,20 €
Glas Prosecco	0,1 ltr.	2,90 €
Roller Coster Weißbier mit Limettensirup	0,2 ltr.	3,10 €
Martini bianco, rosso, dorò, extra dry	0,4 cl	2,90 €
Campari / soda / orange	0,4 cl	3,30 €
Sherry – Medium, Dry, Rich Golden	0,4 cl	2,80 €

## Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rinderbrühe mit „Kas-Press-Knödel „	3,50 €
Cremesuppe vom Wild mit Hirschnockerl	3,90 €
Dreierlei Aufstrich Bayrischer Obazda, Griebenschmalz & durchdraht´s Gräuchertes	4,90 €
Carpaccio von der Weißwurst im Brezenknödelmantel mit „Händlmaier-Senf-Vinaigrette“	5,50 €
Rindfleischsülzchen im Weckglas mit Salatbouquet & gesalzener Butter	6,90 €
Räucherlachstürmchen mit Schmand-Dillsoße an Feldsalat	8,90 €
Ragout fin Feines Geflügelragout mit Champignons & Pastete	9,80 €
Rinderfiletcarpaccio mit gebratenen Champignons & Parmesanspänen	11,40 €
Ein halbes Dutzend gebratene Riesengarnelen mit Kräuter & Knoblauch gebraten an Salatbouquet	13,50 €
Gemischte Vorspeisenvariation	
auch für mehrere Personen - pro Person	9,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

## **Vitamine aus Wiese, Wald und Fluss.....Zirngibls Salatarrangement**

Friséesalat mit Birnen, Camembert & Nüssen 8,90 €

Abbacher Kursalat  
Winterliche Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen,  
in würzig-pikanter Marinade 8,90 €

Gourmetsalat  
Salatvariation mit gebratenen Rinderfiletstreifen & Champignons  
an Balsamicodressing 9,90 €

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

### **Für vegetarische Genießer**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 6,90 €

Gratinierte Zucchini mit mediterranem Gemüse 7,90 €

Linguine mit Kürbissstreifen in leichter Sahnesoße &  
gerösteten Kernen 8,50 €

## **Aus Fluss, See und Ozean.....Fisch im Zirngibl**

Lachssteak vom Grill mit Zitronenschaum, glacierten Lauchzwiebeln & Rosmarinkartoffel	12,90 €
Filet vom Zander an Rieslingschaum, dazu winterliches Marktgemüse & Safranrisotto	12,90 €
Frische Forelle im Ganzen gebraten mit Butterkartoffeln und Salat	14,50 €
Gratinierte Jakobsmuscheln an Blattspinat und feinen Bandnudeln	14,90 €

## Wirtshausklassiker

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Sauerkraut	5,60 €
Kaiser Heinrich Steak Zwei Schweinenackensteaks vom Grill auf Pfefferrahmsoße, glacierten Zwiebelringen, Kartoffelrösti und Salat	7,90 €
Putensteak natur gebraten mit Curryrahmsoße, Broccoliröschen & Wildreis	9,90 €
Eine halbe Bauernente auf Beifuß-Orangensoße, mit Reiberknödel und Apfelblaukraut	9,90 €
Tafelspitz vom Jungbullen an Meerrettichrahmsoße, dazu Bouillongemüse & Bratkartoffeln	10,90 €
Rehbraten Geschmorte Rehkeule im eigenen Saft, dazu Nussspätzle & Broccoligemüse mit Preiselbeerbirne	11,50 €
Sauerbraten mit Semmelknödel & Blaukraut	11,50 €
Schweinefilet gebraten auf Waldpilzrahmsoße mit Butterspätzle & gebratenem Gemüse	11,90 €
Zwiebelrostbraten – Rinderlende „rosa“ gebraten mit Röstzwiebeln, Speck-Bratkartoffeln und Salat	12,90 €
Abbacher Bratreindel Je ein Stückerl Ente und Schweinebraten auf hausgemachtem Apfelblaukraut und Sauerkraut mit zweierlei Knödel von Kartoffel und Semmel mit Dunkelbiersoße	12,90 €
( auf Wunsch auch für mehrere Personen)	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren	13,90 €

## Lust auf Genuss ....unsere Feinschmeckerkarte

Angeräucherte Entenbrust auf Orangensoße an Kohlrabinudeln & Herzoginkartoffeln	16,80 €
Rinderfiletmedaillons im Speckmantel an Rotweinjus, dazu mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffel	19,90 €
Türmchen vom Hirschen mit Kartoffelplätzchen an Himbeer-Portweinjus & Rahmwirsing	19,90 €
Noch ein Geschenk ?	
Zirngibl´s Überraschungsmenü	
Vier Gänge inclusive Aperitif	28,50 €

## **Brotzeiten und was für den kleinen Hunger .....**

Bayrischer Wurstsalat mit Brot	4,90 €
Sechs Bratwürst`l auf Kraut mit Brot	4,90 €
Frischer Obazda mit Breze	4,90 €
Zweierlei Pressack „sauer“ mit Zwiebeln und Hausbrot	5,40 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Hausbrot	5,40 €
Zirngibl´s Currywurst mit Pommes Frites	5,40 €
A bayrisches Kasbrett`l Auswahl an verschiedenen Käsesorten mit Butter& Brot	6,50 €
Saures Lüngerl ( a Bayrisch Beuscherl) mit Semmelknödel	6,90 €
Zirngibl G`röstl Geröste Knödel mit Speck, Zwiebeln & Ei an Dunkelbiersoße	6,90 €
Brotzeitbrett`l – alles was Freude macht Das Beste vom Metzger, Obazda, Emmentaler, Butter & Brot	7,50 €

## **Für´s Zuckergoscherl**

Eiskalte Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	4,30 €
Warme Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis & Sahne	4,50 €
Germknödel mit Vanillesoße	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	4,50 €
„Beerchen“ Joghurteis mit warmen Heidelbeerragout	4,50 €
Nusserl Walnußeis mit warmer Schokoladensoße, getoppt von einem Schuss Sigg Herzog´s Nusserl Edelbrand 41 %	5,30 €
Lauwarme Rotweibirne an zweierlei Schokoladenmousse	5,30 €
Palatschinken mit Aprikosenchutney & Schokoladeneis	6,50 €
Schokoladentarte mit Dattelragout	6,90 €
Variation von der Himbeere Türmchen von Himbeere & Baiser an Himbeersorbet & Himbeercreme	7,50 €
Variation von der Zuckergoscherlkarten lassen sie sich überraschen	7,60 €
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf dazu eine Brotauswahl	8,50 €