



## *Zirbelstuben Tagesspezialitäten*

### *Montag*

Hot Limoncello Spritz <sup>1,5,F</sup>	4,30 €
Zitronenlikör, Prosecco, Mineralwasser, Zitronenscheibe	
Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte <sup>1</sup>	19,50 €
In Madeirajus mit Zwiebeln, Champignons und Kartoffelpüree	
Hirschburger	17,50 €
Buttermilchbrioche von der Bäckerei Neumaier, Zwiebeln, Preiselbeeren und Camembert	

### *Dienstag*

Tropico Spritz <sup>1,5,F</sup>	5,10 €
Grenadine – Mango Likör, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	22,00 €
mit hausgemachten Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
Steinpilzravioli	14,50 €
in leichter Trüffelsahne mit gegrillten Austernpilzen	

### *Donnerstag*

Hot Aperol mit Apfelsaft <sup>2,10,F</sup>	4,80 €
Balkanplatte <sup>2,17</sup>	23,50 €
mit Rinderhüftsteak, Kalbsleber und Cevapcici, dazu Fladenbrot, Duvecreis, Ajvar und gemischter Salat	
Sarma (Bosnische Krautwickerl) <sup>17,3,1</sup>	16,00 €
mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	



## Freitag

Wiener Backfisch vom Kabeljau mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße	18,00 €
dazu: Sauvignon Blanc <sup>F</sup> knackige Frische, kräftiger Duft nach schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, mineralische Note	5,00 €

## Samstag

Zirbenrinha Zirbenschnap, Zirbensirup, Limettensirup, Limetten	5,20 €
Cordon Bleu vom Schwein <sup>2</sup> mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und gemischtem Salat	18,50 €
Zirbelstubenburger Veggie <sup>1,2</sup> mit gegrilltem Ziegenkäse, Trüffelmayonnaise, Buttermilchbrioche von der Bäckerei Neumaier, Zwiebeln, eingelegten Paprika, Tomate und Pommes Frites	15,50 €

## Sonntag

Alle Prinz Schnäpse (Haselnuss, Zwetschge, Marille, Himbeere, Willi) mild und angenehm fruchtig – süß, mit feiner Holzfassnote – so schmecken die beliebten alten Sorten	3,90 €
Semmelknödel <sup>2,18</sup> mit Rahmschwammerl und gemischtem Salat	15,00 €
Original Wiener Backhendl <sup>1</sup> mit Kartoffelsalat und Remouladensoße	18,00 €