



## *Suppen*

Weinsuppe <sup>18,2</sup> 5,50 €  
vom grünen Veltliner mit Bärlauchbrot

## *Zirbenstuben Reindl*

Bayrischer Schwammerlsalat <sup>1</sup> 7,50 €  
mit Roastbeef vom Hirschen

Geräuchertes Forellenfilet 8,00 €  
mit Honig-Dillsoße und Rösti

Gebackene Almkäsebällchen <sup>1</sup> 5,50 €  
mit Mango Dip

Gebratene Knoblauchchampignons 5,50 €  
mit Sauerrahm

3 Reindl nach Wahl 18,00 €

## *Aus der kalten Küche*

Kleiner gemischter Salat <sup>2</sup> 4,50 €

Großer gemischter Salat <sup>2</sup> 9,50 €

Backhendlsalat in Balsamicodressing <sup>2</sup> 15,00 €  
Gebackenes Maishendl, Kartoffelspalten, Blattsalat und Mangodip

Marktsalat in Balsamicodressing <sup>2</sup> 14,00 €  
mit gegrilltem Ziegenkäse und karamellisierten Aprikosen

Reit im Winkler Bruschette 8,50 €  
Geröstetes Bärlauch-Buttermilchbrot mit marinierten Waldpilzen

Roastbeef vom Tiroler Hirschen 16,50 €  
mit Orangenpfeffer, Rosmarinkartoffeln und Steinpilzaioli

Informationen zu Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Eine Liste mit Allergenhinweisen liegt im Restaurant aus. Wir geben auch gern telefonisch Auskunft über Allergene.



## *Fleisch*

Zirbelstubenburger <sup>1,2,3</sup>	16,00 €
mit Almochsenhackfleisch, hausgemachten Buttermilchbrioche, Zwiebeln, altem Cheddar, Tomate und Pommes Frites	
Spanferkelbraten <sup>1,2</sup>	17,00 €
in Chiemseer Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Speckkrautsalat	
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>2</sup>	17,00 €
mit Pommes Frites, hausgemachten Preiselbeeren und gemischtem Salat	
Original Wiener Schnitzel vom steirischen Premiumkalb <sup>2</sup>	22,00 €
mit Bratkartoffeln, hausgemachten Preiselbeeren und gemischtem Salat	
Rosa gebratene Kalbsleber <sup>2,3</sup>	21,00 €
mit Balsamicozwiebeln, karamellisierten Aprikosen und Kartoffelpüree	
Entrecôte (220g) vom Almochsen <sup>1,2</sup>	25,00 €
mit Bergkräuterbutter, Süßkartoffelgratin und Speckbohnen	

## *Wild*

Jägerbraten vom Österreichischen Hirschen	22,00 €
in Steinpilzsoße mit Käsespätzle und gemischtem Salat	
Gyros aus der Rehkeule (Jagdgebiet Taching am See)	24,00 €
mit Waldkräutern mariniert, dazu Steinpilzaioli, Speckbohnen und Waffelkartoffeln mit Rosmarinsalz	

## *Fisch*

Linguine Frutti di Lago	18,50 €
Saibling, Forelle und Renke im Saiblingssud mit Knoblauch und Tomate	
Bayrisches Fischcurry	25,00 €
Gemüse in Marillencurry mit Rübligraupen, Lachsforellen- und Renkenfilet	



## *Vegetarisches*

Ziegenkäse vom Grill <sup>2</sup>	16,00 €
mit Orangenhonig, Ofengemüse, Süßkartoffelgratin, Trüffeldip und gemischtem Salat	
Bärlauchspätzle <sup>2</sup>	13,50 €
mit Almkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	
Bayrisches Alpencurry <sup>1</sup> (vegan)	14,50 €
Gegrilltes Gemüse in Marillencurry mit Rübligrauben	

## *Für unsere kleinen Gäste*

### Kindermenü für 10,00 €

0,3l Tirola Cola,  
Kleiner Hamburger mit Pommes,  
Eisbecher mit Sahne und Smarties

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes <sup>2</sup>	7,50 €
Spätzle mit Soße	3,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	5,00 €
Portion Pommes	3,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes <sup>1,18</sup>	6,50 €



## Nachspeisen

*Unsere Nachspeisen bereiten wir mit Berchtesgadener Bergbauernmilch und -sahne zu.*

Hausgemachte Schokoladentarte mit Zirbenlikör, Vanilleeis und Sahne <sup>3</sup>	7,80€
Waldbeertiramisu mit Heutopfen und Waldbeeren	6,50€
Aprikosentiramisu mit Heutopfen und Aprikosen	6,50 €
Kaiserschmarrn <sup>2</sup> mit Amaretto karamellisiert und mit hausgemachtem Apfelkompott und Vanilleeis	11,80 €
Strudel nach Tagesangebot mit Vanilleeis	6,90 €
Portion Sahne	0,60 €
Eis Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zimt, Joghurt	pro Kugel 1,80 €