



Leidenschaft, Kreativität und Genuss...
Herzlich willkommen im Gasthaus Zirngibl

*Der Küchenmeister Michael Hofer,
seine Frau Alexandra Hofer
und Ihr gesamtes Team, freuen sich,
Sie im Gasthaus Zirngibl
begrüßen zu dürfen.*

„Mit LEIDENSCHAFT genießen“

*Lassen Sie sich verwöhnen von KREATIVER,
bayrischer Küche mit ausgewählten frischen
und regionalen Produkten.*

*Verweilen Sie in einem traditionsbewussten Haus mit
jahrhundertelanger Geschichte.*

*GENIEBEN Sie die Atmosphäre und Herzlichkeit
unseres Gasthauses.*

*Da die Zeit auch andere Formen des Speisens mit sich
bringt, haben wir in unserer Auswahl an Gerichten selbst-
verständlich auch an Vegetarier und Veganer gedacht.
Sollten Sie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder
Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser
Personal.*



Ein kulinarischer Abend

*Sie suchen noch nach einem Geschenk
oder möchten selbst einen entspannten Abend
genießen?*

Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

Zirngibl's

4- Gänge-Überraschungsmenü

*Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend
mit kreativer Kochkunst
vom Küchenmeister persönlich.*

*Preis pro Person 70,00 € inklusive Aperitif
und Gruß aus der Küche*

*mit Weinbegleitung 90,00 € inklusive Aperitif
und Gruß aus der Küche*

*Wir bitten um Verständnis, dass unser
Überraschungsmenü erst ab 2 Personen
serviert wird und eine vorherige
Reservierung notwendig ist.*



Was darf's zeauscht sei?

Ein Aperitif gefällig?

F lüssiger Bratapfel Apfelsaft, Lebkuchensirup, Prosecco (gerne auch alkoholfrei)	0,2l	7,50€
L illet Winter Thyme Lillet Blanc, Birnensaft, Tonic Water, Zimtsirup, Zimtstange und Thymian	0,2l	7,90€
L illet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Waldbeeren * _{9,1}	0,2 l	7,50€
S prizz Prosecco, Aperol, Tafelwasser und Orange * _{1,9}	0,2 l	7,50€
H ugo Prosecco, Holunderblütensirup, Tafelwasser, Minze und Limette	0,2 l	6,90€
G lühwein	Haferl	3,90€
P unsch (alkoholfrei)	Haferl	3,20€
G las Jahrgangssekt	0,1 l	4,00€

Etz greif mas o!

Die Vorspeisen unseres Hauses

Kaspressknödel in kräftiger Rinderbrühe*¹³ 7,50€

Frittatensuppe 6,90€
Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rinderbrühe

Mongdratzerl*¹³ 8,50€
Bisserl was vom Hirschschenken und Wildwürstl

Grünkohlsalat (gerne auch vegan) 12,90€
Sesamdressing, Senf-Kaviar, Granatapfel, Walnüsse,
marinierter Apfel, Hirschschenken

Betecarpaccio 12,90€
gebeizter Lachs, Merrettich-Schmand, Chinakohl,
karamalisierte Nüsse, Hirtenkäse

Lachscarpaccio 17,00€
Orangen-Vinaigrette, Wildkräutersalat, Parmesan, Olivenöl

Variation vom Hummus (vegan) 11,90€
Bete und Natur

Dreierlei Aufstrich 9,90€
Leber-Zwiebelmousse, Griebenschmalz und
durchdrahts Geräucherts mit Bauernbrot *^{1,2,8}



Wo's Greens vo Draus'd

Frische Salate

A ustriasalat Bunter Salat mit Kaspressknödel	19,90€
W intersalat (vegan) Bunter Salat mit Grünkohl, Mangold, gebackene Süßkartoffel-Ruccola-Schnitte und Guacamole	22,90€
K ursalat Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in würziger Marinade *1,2,9	20,90€
G ourmetsalat Bunter Salat mit gebratenen Roastbeefstreifen und Champignons	24,90€
B eilagensalat	4,90€

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette.

Fia de wo d' Viecha liab ham

Für Tierliebhaber, Veganer und Vegetarier

Käsespätzle 13,90€
mit altem Oberpfälzer von der Biokäserei Wohlfahrt
und Röstzwiebeln

Spinat- Serviettenknödel 18,90€
mit Blauschimmelkäsesoße, Rote Bete und Parmesan

Schlutzkrapfen 20,90€
Nudelteigtaschen mit Kartoffel-Spinatfüllung,
brauner Butter, Schüttelbrot, Lauchzwiebeln,
Birne, Bergkäse und Meerrettich

Veggieburger 18,90€
Quinoa-Couscousburger mit Preiselbeermajo,
rotem Zwiebelconfit, Wildkräuter, Wedges und Sour Cream

Zirngibl Bowl 18,90€
Hummus, Wildkräuter, Sesamdressing, Birne, Apfel, Gurke,
Radieserl, Kimchi, Röstzwiebeln, Miso und Sesam

- mit Roastbeef-Streifen - 24,90€
- mit gebratenen Putenbruststreifen - 22,90€
- mit gebackener Süßkartoffel-Ruccolaschnitte (vegan) 22,90€



Des was allweil gibt

Klassiker mit Tradition

C ordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites* ¹³	24,90€
O fenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Sauerkraut * ¹³	16,50€
Schweinebraten ohne Sauerkraut mit Beilagensalat	19,00€
K albsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle	24,90€
W iener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Speck-Bratkartoffeln und Preiselbeeren * ¹³	27,90€
S chweinefilet auf Waldrahmschwammerlsoße, gebratenem Gemüse und Butterspätzle* ^{13,5}	23,00€
C heeseburger „100% Rindfleisch 300g“ mit Pommes frites* ^{2,3}	17,90€
als Chili-Cheeseburger mit Jalapenos und Speck	18,90€
als Double Cheeseburger	22,90€
als Double Chili-Cheeseburger	24,90€
Z wiebelrostbraten Rinderlende „rosa“ gebraten mit Röstzwiebeln und Speck-Bratkartoffeln * ¹³	27,90€
F itnesssteak Rinderlendensteak mit buntem Salat und Kräuterbutter	27,90€
B utter-Makrelenfilet Kürbis-Graupenrisotto, Kürbis-ZucchiniGemüse und Parmesan	24,90€

**Gerne servieren wir auch unsere Klassiker als kleine Portion, abzgl. 2,00€
Beilagenänderung auf Salat, Aufpreis von 2,50€**

Wildspezialitäten

Von Wald und Wies'n

<i>Wildpflanzlerl mit Kartoffelsalat</i>	<i>16,90€</i>
<i>Wildgulasch mit Semmelknödel*5,</i>	<i>20,90€</i>
<i>Wildburger Deluxe mit Rotkrautsalat, Preiselbeermajo, gebratenen Pilzen, Ziegenkäse von der Biokäserei Wohlfahrt, Röstzwiebeln und Pommes frites *2,9</i>	<i>19,90€</i>
<i>Wildschweinbraten mit Schupfnudeln und Blaukraut</i>	<i>20,90€</i>
<i>Wildbolognese mit Linguine und Parmesan</i>	<i>17,90€</i>
<i>Hirschbraten mit Butterspätzle und Blaukraut *2,5</i>	<i>22,90€</i>

*Mehr Bio und mehr Nachhaltigkeit
geht nicht!*

*Unser Wildbret beziehen wir von Jägern
aus der Umgebung oder der Chef
schießt selbst!*

Brotzeit is de scheenste Zeit

Deftige Kleinigkeiten

- W**ilderer-Brotzeit aus eigener Herstellung 17,80€
Allerlei wie Hirschschenken, Pfefferbeißer und
Wildschweinsalami mit Bauernbrot und Preiselbeersahne *2,4,13,
- B**rotzeitbrettl 15,90€
A gscheide Brotzeit mit allerlei aus der Wurstküche,
Kas, Radieserl und Bauernbrot
(a für mehra Leid) *8,13
- K**asbrettl von der Biokäserei Wohlfahrt 17,80€
- O**riginal Abbacher Currywurst (zwei Stück) 15,50€
mit Pommes frites *8
- Z**irngiblpfandl 14,90€
Geröstete Knödel mit Speck, Schweinenacken, Zwiebeln, Ei
und Bratensoße*13
- W**eißer Presssack „sauer“ mit Zwiebeln und Hausbrot *13 10,90€
- K**alter Braten mit Sahnemeerrettich und Essiggemüse *2,4 11,90€





Für's Zuckergoscherl

Desserts für Schleckermäuler

<i>Lebkuchenstrudel mit Nougatparfait</i>	<i>9,90€</i>
<i>Buchteln mit Powidlfüllung und Vanillesoße</i>	<i>8,50€</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>8,90€</i>
<i>Gebackene Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>8,50€</i>
<i>Nussknacker</i> <i>Walnusseis mit Schokoladensoße, Sahne,</i> <i>kandierte Nüsse und einem Schuss von der Haselnuss*1,2</i>	<i>8,90€</i>
<i>Eiskalte Liebe</i> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren*1,2</i>	<i>8,50€</i>
<i>Gemischtes Eis 3 Kugeln *1,2 mit Sahne</i>	<i>6,20€</i>
<i>ohne Sahne</i>	<i>5,50€</i>
<i>1 Kugel Eis extra</i>	<i>1,70€</i>

Zum Kaffeekranzerl oder fia danoch

Unsere Kaffee- und Teespezialitäten

<i>T</i> asse Kaffee *11	3,00€
<i>H</i> aferl Kaffee *11	4,30€
<i>E</i> spresso *11	2,50€
<i>E</i> spresso doppio *11	4,30€
<i>E</i> spresso Macchiato *11	3,50€
<i>E</i> spresso Macchiato doppio *11	4,50€
<i>L</i> atte Macchiato *11	4,50€
<i>C</i> appuccino *11	4,50€
<i>M</i> ilchkaffee *11	4,50€
<i>S</i> chokoccino *11 <i>Heiße Schokolade, Espresso, Milchschaum</i>	4,50€
<i>H</i> eiße Schokolade	4,50€
<i>H</i> otcold Schoko <i>Heiße Schokolade mit kaltem Milchschaum</i>	4,50€

*T*eeauswahl

- | | |
|------------------|---------------|
| - Schwarztee *11 | - Grüner Tee |
| - Pfefferminztee | - Kräutertee |
| - Früchtetee | - Kamillentee |

als Glas

3,20€



Erbs gegen Durst

Unsere kalten Getränke

<i>T</i> afelwasser still oder spritzig	0,4 l	3,50€
	0,3 l	3,20€
	1,0 l	6,50€
<i>A</i> delholzener – Mineralwasser (spritzig)	0,75 l	6,90€
<i>A</i> delholzener– Mineralwasser (still)	0,75 l	6,90€
<i>C</i> ola Mix * _{1,3,4}	0,4 l	4,20€
	0,3 l	3,40€
<i>L</i> imo weiß oder gelb * ₄	0,4 l	3,60€
	0,3 l	2,80€
<i>C</i> oca Cola * _{1,4} oder Coca Cola light * _{1,4,5,6}	0,5 l	4,50€
	0,3 l	3,20€
<i>S</i> chweppes Bitter Lemon * _{2,4}	0,2 l	4,10€
<i>A</i> pfelsaft oder <i>O</i> rangensaft	0,4 l	5,20€
	0,3 l	4,20€
<i>T</i> raubensaft	0,4 l	5,20€
	0,3 l	4,20€
<i>M</i> aracujanektar	0,4 l	5,20€
	0,3 l	4,20€
<i>R</i> habarbersaft	0,4l	5,20€
	0,3l	4,20€
<i>J</i> ohannisbeernektar als Schorle	0,4 l	5,20€
	0,3 l	4,20€
	0,4 l	4,70€
	0,3 l	4,10€

Hopfa und Malz, Gott dahalts

Unsere Biere der Brauerei Bischofshof

<i>Urhell vom Fass „Original 1649“</i>	0,5 l	4,20€
	0,3 l	3,80€
<i>Altvater Weißbierbock</i>	0,5 l	4,60€
<i>Hefeweißbier vom Fass</i>	0,5 l	4,30€
	0,3 l	3,90€
<i>Hefeweißbier dunkel</i>	0,5 l	4,30€
<i>Leichtes Weißbier</i>	0,5 l	4,30€
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,5 l	4,20€
<i>Pils</i>	0,33 l	3,90€
<i>Bruckmandl</i>	0,33 l	3,90€
<i>Barock Dunkel vom Fass</i>	0,5 l	4,50€
	0,3 l	4,10€
<i>Asam Bock</i>	0,5 l	4,80€
<i>Hefeweißbier Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,30€
<i>Radler *4</i>	0,5 l	4,20€
<i>Russen *4</i>	0,5 l	4,30€
<i>Colaweizen *1,3,4,5</i>	0,5 l	4,30€
<i>Radler dunkel *4</i>	0,5 l	4,30€



Unsere Spirituosen



„Klassiker“

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Grappa di Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,60€</i>
<i>Grappa di Nonino</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,60€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,20€</i>
<i>Blutwurz oder Bärwurz</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Havanna 3 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,70€</i>
<i>Hennessy</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20€</i>

Und vieles mehr, einfach danach fragen

A ganz besonders Dreifach

Exquisites aus Meisterhand

Edle Brände und Spirituosen

- Zirben Zauber** 2cl 4,50€
Komposition aus frischen, handverlesenen Zirbenzapfen geschmacklich sehr interessant, 35% vol.
- Alte Haselnuss (Prinz)** 2cl 5,00€
äußerst mild & aromareich mit wunderbar seidenweichem Abgang, Aroma von Karamell, Schokolade und knackigen Nüssen, 41% vol.
- Alte Williams-Christbirne (Prinz)** 2cl 5,00€
vollmundig & dennoch weicher Geschmack der Frucht, dezente Süße, angenehm herb-würzige Noten, 41% vol.
- Alte Zwetschke (Gölles)** 2cl 6,20€
ausgewogen milde & reife Fruchtaromen gepaart mit weicher Holznote, 8 Jahre Eichenfass, 40% vol.
- Alte Herzkirsche (Gölles)** 2cl 7,90€
filigran in der Nase aber voller Fruchtgenuss mit warmen und würzigen Noten, 43% vol.
- Himbeerbrand (Gölles)** 2cl 8,90€
überzeugt mit rassigem Aroma und fruchtiger Finesse 29kg Himbeeren für 1 Liter Edelbrand, 43% vol.
- Himbeer Beerenbrand (Hämmerle)** 2cl 6,90€
Falstaff 2014, 84 von 100 Punkten saubere, perfekt gezeichnete Frucht, fast puristisch würziger Charakter, lang anhaltend, 40% vol.
- Quitte (Hämmerle)** 2cl 9,90€
Falstaff 2015, 86 von 100 Punkten typisch warme & weiche Frucht, intensiv mit komplexem Körper, würzige und leicht grasige Note 42% vol.

Wenns eich g'falln hod

*Sie planen Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, ein
Geschäftssessen oder eine Firmenfeier?*

Dann sind wir der richtige Ansprechpartner für Sie!

*Wir bieten Ihnen die für Sie perfekte Räumlichkeit, sowie den für Sie passen-
den kulinarischen Rahmen und Service.*

Oder möchten Sie lieber in privater Atmosphäre feiern?

Auch das ist für uns kein Problem!

*Mit unserem Cateringservice haben Sie die Möglichkeit, sich unsere
Serviceleistungen auch nach Hause oder an jeden beliebigen Ort zu holen.
Unsere Möglichkeiten sind vielfältig.*

Sprechen Sie uns an!

Bargeldlose Zahlungen können nur mit EC Karte angenommen werden.

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag, außer feiertags

Mittwoch – Samstag

Warme Küche

(Brotzeitkarte & Dessert)

10.00 bis 23.00 Uhr

bis 21.00 Uhr

bis 21.30 Uhr

Sonntag & feiertags

Warme Küche

(Brotzeitkarte & Dessert)

11.00 bis 22.00 Uhr

11.00 bis 21:00 Uhr

bis 21.00 Uhr

Inhaltsstoffe:

**1 = Farbstoff, *2 = Konservierungsstoffe, *3 = Antioxydationsmittel, *4 = Geschmacks-
verstärker, *5 = geschwefelt, *6 = geschwärzt, *7 = gewachst,*

**8 = Phosphat, *9 = Süßungsmittel, *10 = Phenylalaninquelle, *11 = koffeinhaltig,*

**12 = chininhaltig; *13 = Nitritpökelsalz*

...kommen's guad Hoam

*Wir hoffen, dass Sie einen angenehmen
und genussvollen Aufenthalt bei uns hatten
und würden uns freuen, Sie bald wieder in unserem
Gasthaus begrüßen zu dürfen!*

*“Sie finden uns auch bei Facebook. Gerne können Sie hier eine
Bewertung hinterlassen“*

Zirngibl
Lust auf Genuss

*Auf Facebook oder unter unserer Homepage
www.Gasthaus-Zirngibl.de
erfahren Sie auch mehr über zukünftige Veranstaltungen, sowie den
angebotenen Service von Catering oder Hochzeitsveranstaltungen.*



QR Code Facebook



QR Code Homepge