



*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?*

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

# *Etz greif mas o!*

## *Die Vorspeisen unseres Hauses*

**K**aspressknödel in kräftiger Rinderbrühe\*<sup>1,3</sup> 7,50€

**F**rittatensuppe 6,90€  
Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rinderbrühe

**M**ongdratzerl\*<sup>1,3</sup> 8,50€  
Bisserl was vom Hirschschenken und Wildwürstl

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

**B**etecarpaccio 12,90€  
gebeizter Lachs, Merrettich-Schmand, Chinakohl,  
karamalisierte Nüsse, Hirtenkäse

**L**achscarpaccio 17,00€  
Orangen-Vinaigrette, Wildkräutersalat, Parmesan, Olivenöl

**V**ariation vom Hummus (vegan) 11,90€  
Bete und Natur

**D**reierlei Aufstrich 9,90€  
Leber-Zwiebelmousse, Griebenschmalz und  
durchdrahts Geräucherts mit Bauernbrot \*<sup>1,2,8</sup>



# Wo's Greens vo Draus'd

## Frische Salate

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

*Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette.*

# *Fia de wo d' Viecha liab ham*

*Für Tierliebhaber, Veganer und Vegetarier*

**K**äsespätzle 13,90€  
mit altem Oberpfälzer von der Biokäserei Wohlfahrt  
und Röstzwiebeln

**S**pinat- Serviettenknödel 18,90€  
mit Blauschimmelkäsesoße, Rote Bete und Parmesan

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

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

**Z**irngibl 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-Ruccolaschmitte (vegan) 22,90€



# Des was allweil gibt

## Klassiker mit Tradition

<b>C</b> ordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites* <sup>13</sup>	24,90€
<b>O</b> fenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Sauerkraut * <sup>13</sup>	16,50€
Schweinebraten ohne Sauerkraut mit Beilagensalat	19,00€
<b>K</b> albsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle	24,90€
<b>W</b> iener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Speck-Bratkartoffeln und Preiselbeeren * <sup>13</sup>	27,90€
<b>S</b> chweinefilet auf Waldrahmschwammerlsoße, gebratenem Gemüse und Butterspätzle* <sup>13,5</sup>	23,00€
<b>C</b> heeseburger „100% Rindfleisch 300g“ mit Pommes frites* <sup>2,3</sup>	17,90€
als Chili-Cheeseburger mit Jalapenos und Speck	18,90€
als Double Cheeseburger	22,90€
als Double Chili-Cheeseburger	24,90€
<b>Z</b> wiebelrostbraten Rinderlende „rosa“ gebraten mit Röstzwiebeln und Speck-Bratkartoffeln * <sup>13</sup>	27,90€
<b>F</b> itnesssteak Rinderlendensteak mit buntem Salat und Kräuterbutter	27,90€
<b>B</b> utter-Makrelenfilet Kürbis-Graupenrisotto, Kürbis-Zucchini Gemüse 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</i> <i>mit Rotkrautsalat, Preiselbeermajo, gebratenen Pilzen,</i> <i>Ziegenkäse von der Biokäserei Wohlfahrt,</i> <i>Röstzwiebeln und Pommes frites *2,9</i>	<i>19,90€</i>
<i>Wildschweinbraten mit Schupfnudeln</i> <i>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 Hirschschinken, 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 Heiße Schokolade, Espresso, Milchschaum	4,50€
<i>H</i> eiße Schokolade	4,50€
<i>H</i> otcold Schoko Heiße Schokolade mit kaltem Milchschaum	4,50€

### *T*eeauswahl

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

als Glas

3,20€



# *Erbs gegen Durst*

## *Unsere kalten Getränke*

<i>Tafelwasser still oder spritzig</i>	0,4 l	3,50€	
	0,3 l	3,20€	
	1,0 l	6,50€	
<i>Adelholzener – Mineralwasser (spritzig)</i>	0,75 l	6,90€	
<i>Adelholzener– Mineralwasser (still)</i>	0,75 l	6,90€	
<i>Cola Mix *1,3,4</i>	0,4 l	4,20€	
	0,3 l	3,40€	
<i>Limo weiß oder gelb *4</i>	0,4 l	3,60€	
	0,3 l	2,80€	
<i>Coca Cola *1,4 oder Coca Cola light *1,4,5,6</i>	0,5 l	4,50€	
	0,3 l	3,20€	
<i>Schweppes Bitter Lemon *2,4</i>	0,2 l	4,10€	
<i>Apfelsaft oder Orangensaft</i>	0,4 l	5,20€	
	0,3 l	4,20€	
<i>Traubensaft</i>	0,4 l	5,20€	
	0,3 l	4,20€	
<i>Maracujanektar</i>	0,4 l	5,20€	
	0,3 l	4,20€	
<i>Rhabarbersaft</i>	0,4l	5,20€	
	0,3l	4,20€	
<i>Johannisbeernektar</i>	0,4 l	5,20€	
	0,3 l	4,20€	
	als Schorle	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 Dreieck*

## *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](http://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*