



Menu

A short trip
into the past



All prices listed on the menu are in euros and include VAT.

If you have any allergies or intolerances, please contact our service team.

Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten (A. C. F. G. L. O. P)	5,90
<i>beef soup with sliced pancakes</i>	
Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel (A. C. F. G. L. O. P)	6,90
<i>beef soup with cheese dumpling</i>	
Knoblauchcremesuppe mit Sahne (G)	6,90
<i>Garlic cream soup with cream</i>	

Vorspeisen

Zirkel's Wurzelbrotkorb (A. C. F. G. H. N)	3,90
Brezel (A. C. F. G. H. N)	2,90
<i>auf Nachfrage glutenfreies Gebäck</i>	
Gemischter Salat klein (A. C. F. G. L. M. O)	5,90
Gemischter Salat groß (A. C. F. G. L. M. O)	8,50
<i>mixed seasonal salad small or large</i>	

 **Dreierlei vom Aufstrich (saisonal) mit Wurzelbrot** (A. C. G. H. M. O) .. 9,90
homemade spreads with bread

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
dazu Wurzelbrot (A. G. M. O) .. 16,90
Beef carpaccio with rocket, parmesan and bread



Salate

 **Kaspressknödel (2 Stk.) mit Salat & Schnittlauchdip** 15,90
(A. C. F. G. L. M. O)
cheese dumplings (2 pieces) with salad and sour cream dip

**Backendstreifen auf gemischtem Salat
mit Kürbiskernöl** (A. C. F. G. L. M. O) 16,50
fresh chicken fingers on salad with pumpkin seed oil

 **Gegrillter Ziegenkäse in Honig-Ingwer-Kruste auf
buntem Blattsalat** (A. C. F. G. L. M. O) 16,90
Grilled goat cheese in a honey crust on salad

Vegetarisch & Fisch

 **Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan
und grünem Salat** (A. C. F. G. L. M. O) 16,90
spinach dumplings with melted butter, parmesan cheese / salad

 **Salzburger Kasnocken mit Röstzwiebeln
und grünem Salat** (A. C. F. G. L. M. O) 16,90
cheese „Spätzle“ with roasted onions and salad
wahlweise mit Speck (A. C. F. G. L. M. O) 2,00
optionally with bacon

**Forellenfilet „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln
und Mandelbutter** (A. C. E. F. G. M. N. P) 22,90
*native trout fillets miller-style with parsley potatoes and almond
butter*



Hauptspeisen

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren** ^(A. C. F. G. N. P) 25,90
original veal schnitzel viennese style with parsley potatoes

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren** ^(A. C. F. G. N. P) 17,90
pork schnitzel viennese style with parsley potatoes

**Ofenfrischer Schweinsbraten in Bratensauce mit
Speck-Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödel** ^(A. C. E. F. G. L. N. P) 18,90
roast pork with gravy, sauerkraut with bacon and bread dumpling

**Bratlburger „pulled pork“ im Burger Bun mit Sesam
dazu Pommes** ^(A. C. E. F. G. L. N. O. P) 18,90
pulled pork style house burger with fries

**Salzburger Bratwurst mit Bratkartoffel
und Speck-Sauerkraut** ^(A. F. G. L. M) 16,40
Salzburg bratwurst with fried potatoes and sauerkraut with bacon

Hausgemachtes Rindsgulasch mit Semmelknödel ^(A. C. E. F. G. L) 18,90
homemade beef goulash with bread dumpling





*Life is too
short to give
up sweets*



Desserts

Kaiserschmarren mit Apfelmus ^(A, C, E, F, G, H, M) 12,50
pulled pancake with apple sauce

**Warmer Schokokuchen mit Schokosauce
und Himbeersorbet** ^(A, C, E, F, G, H, M) 8,90
*warm chocolate cake served with chocolate sauce and
raspberry sorbet*

Apfelstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis ^(A, C, E, F, G, H) 7,50
apple strudel with whipped cream vanilla ice-cream

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker ^(A, C, E, G, H, N) 9,50
*yeast dumpling filled with plum jam, served
with poppy seeds*



Studenten-Specials

nur unter Vorlage eines gültigen Studentenausweises direkt bei der Bestellung

Weißer Spritzer ⁽⁰⁾	0,25l	3,80
Hirter Märzen ^(A)	0,30l	4,20
Hirter Märzen ^(A)	0,50l	4,60
Benediktiner Weissbier ^(A)	0,30l	4,40
Benediktiner Weissbier ^(A)	0,50l	4,80
Himbeere Soda oder Soda Zitrone	0,25l	3,00
Himbeere Soda oder Soda Zitrone	0,40l	3,50
Kasnocken oder Schweinsbraten inkl. kleinem Studentengetränk		14,90

Für die kleinen Zirkel-Gäste

bis 13 Jahre

Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes ^(A, C, F, G, N, P)	9,90
<i>fried chicken fingers with fries</i>	
Nudeln in Tomatensauce ^(A)	8,90
<i>pasta with tomato sauce</i>	
Rindsgulasch mit Spätzle ^(A, C, E, F, G, L)	10,90
<i>beef goulash with swabian noodles</i>	

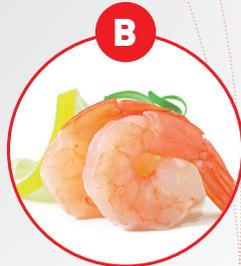


Die 14 Allergene



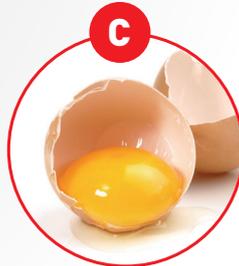
A
**GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
**KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIER VON GEFLÜGEL UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE (AUSSER
FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F
**SOJABOHNEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diättrinks, Kaffee weißer



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
UND MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbrat, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N
**SESAMSAMEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O
**SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P
**LÜPINEN UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE**

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.