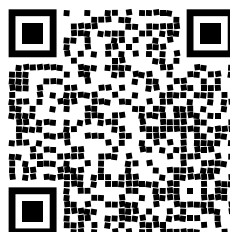




Menu

A Small Journey
into the Past



All prices stated in the menu are in euros and
include VAT.

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

Soup

Clear Beef Broth with Sliced Pancakes ^(A, C, F, G, L, O, P) 5,90

A traditional clear beef consommé served with thin, delicate pancake strips

Clear Beef Broth with Cheese Dumpling ^(A, C, F, G, L, O, P) 6,90

A rich beef consommé accompanied by a savory cheese dumpling

Garlic Cream Soup with Fresh Cream ^(G) 6,90

A velvety garlic-infused cream soup finished with a swirl of fresh cream

Starters

Zirkel's Root Vegetable Bread Basket ^(A, C, F, G, H, N) 3,90

Pretzel ^(A, C, F, G, H, N) 2,90

Gluten-free bread available upon request

Mixed salad small ^(A, C, F, G, L, M, O) 6,90

Mixed salad Large ^(A, C, F, G, L, M, O) 8,90

Seasonal mixed salad with house dressing

 **Trio of Homemade Spreads with Rustic Bread** ^(A, C, G, H, M, O) 11,90

A selection of three seasonal spreads served with artisanal bread

Beef Carpaccio with Rocket,

Parmesan and Rustic Bread ^(A, G, M, O) 17,90

Thinly sliced raw beef dressed with extra virgin olive oil, topped with fresh rocket and shaved parmesan



Salads

-  **Cheese Dumplings (2 pcs.) with salad & Sour Cream Dip** 16,90
Traditional cheese dumplings served with a fresh garden salad and tangy sour cream dip
-  **Fresh Chicken Strips on Mixed Salad with Pumpkin Seed Oil** (A, C, F, G, L, M, O) 18,40
Tender strips of chicken breast served on a bed of mixed salad, drizzled with premium pumpkin seed oil
-  **Grilled Goat Cheese in Honey-Ginger Crust on Colorful Leaf Salad** (A, C, F, G, L, M, O) 16,90
Creamy goat cheese grilled in a sweet and spicy honey-ginger crust, served on a vibrant mix of seasonal leaves

Vegetarian & Fish

-  **Spinach Dumplings with Brown Butter, Parmesan and Green Salad** (A, C, F, G, L, M, O) 16,90
Delicate spinach dumplings tossed in nutty brown butter, topped with aged parmesan and served with a fresh green salad
-  **Salzburg Cheese „Spätzle“ with Roasted Onions and Green Salad** (A, C, F, G, L, M, O) 17,40
*Traditional Alpine egg noodles with melted cheese and caramelized onions, served with a crisp green salad**
- Optionally with bacon** ((A, C, F, G, L, M, O)) 2,00
Add crispy bacon to complement your Salzburg Cheese Spätzle
- Trout Fillets „Miller’s Wife Style“ with Parsley Potatoes and Almond Butter** (A, C, E, F, G, M, N, P) 22,90
Locally sourced trout fillets pan-fried to perfection, served with herb-infused parsley potatoes and a rich almond butter sauce



Main Courses

Original Viennese Veal Schnitzel

with Parsley Potatoes ^(A, C, F, G, N, P) 26,90

The classic Viennese specialty: tender veal cutlet breaded and pan-fried to golden perfection, served with buttered parsley potatoes

Pork Schnitzel „Viennese Style“

with Parsley Potatoes ^(A, C, F, G, N, P) 18,90

Tender pork cutlet breaded and fried until golden, served with buttered parsley potatoes

Slow-Roasted Pork in Gravy with Bacon-Sauerkraut and Homemade Bread Dumplings ^(A, C, E, F, G, L, N, P) 18,90

Succulent slow-cooked pork in rich gravy, accompanied by tangy sauerkraut with bacon and fluffy bread dumplings

Pulled Pork“ Burger in

Sesame Bun with French Fries ^(A, C, E, F, G, L, N, O, P) 18,90

House-made pulled pork in a soft sesame bun, served with crispy French fries

Salzburg Bratwurst with Parsley Potatoes and

Bacon-Sauerkraut ^(A, F, G, L, M) 16,90

Traditional Salzburg sausage served with buttered parsley potatoes and tangy sauerkraut with bacon

Homemade Beef Goulash with Bread Dumpling ^(A, F, G, L, M) 18,90

Slow-simmered beef goulash with aromatic spices, served with a light bread dumpling



*Life is
too short
to give up
sweets.*



Desserts

Kaiserschmarren“ (Shredded Pancake) with

Apple Sauce ^(A, C, E, F, G, H, M) 12,90

Fluffy shredded pancake caramelized to perfection, served with homemade apple sauce

Warm Chocolate Cake with

Chocolate Sauce and Raspberry Sorbet ^(A, C, E, F, G, H, M) 8,90

Indulgent warm chocolate cake with a molten center, served with rich chocolate sauce and refreshing raspberry sorbet

Apple Strudel with Whipped Cream and

Vanilla Ice Cream ^(A, C, E, F, G, H) 7,90

Traditional Austrian apple strudel with thin pastry layers, filled with spiced apples and raisins, served with whipped cream and vanilla ice cream

Yeast Dumpling with Vanilla Sauce and

Poppy Seeds ^(A, C, E, G, H, N) 9,50

Light and fluffy yeast dumpling filled with sweet plum jam, served with vanilla sauce and a sprinkle of poppy seeds



Student Specials

Only available upon presentation of a valid student ID at time of ordering

White Wine Spritzer** ⁽⁰⁾	0,25l	3,80
Hirter Märzen Beer ^(A)	0,30l	4,20
Hirter Märzen Beer ^(A)	0,50l	4,90
Hirter Wheat Beer ^(A)	0,30l	4,40
Hirter Wheat Beer ^(A)	0,50l	5,10
Raspberry Soda or Lemon Soda	0,25l	3,00
Raspberry Soda or Lemon Soda	0,40l	3,50
Cheese „Spätzle“ or Roast Pork with Small Student Beverage		15,90

For our little zirkel guests

For children up to 13 years

Portion of French Fries ^(A, C, F, G, N, P)	5,50
Fried chicken strips with french fries ^(A)	10,90
Pasta with butter ^(A, C, E, F, G, L)	7,90
Beef goulash with Swabian Noodles ^(A, C, E, F, G, L)	10,90

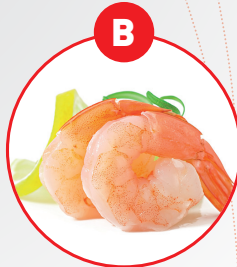


Die 14 Allergene



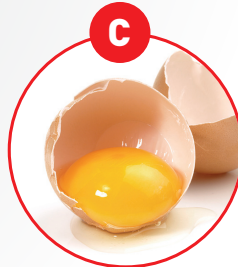
A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, 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, Kaffeeersatz



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, Gewürzbrot,
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 LUPINEN 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 Hoteliere 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.