



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?

Bayerischer Sommer 0,2l 7,50€
Lillet Blanc, Rhabarbersaft, Minze, Tafelwasser

Zitronen-Melisse-Spritz 0,2l 7,50€
Limoncello, Grüner Veltliner, Melisse, Tafelwasser,
Zitrone

Lillet Wild Berry 0,2l 7,50€
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Waldbeeren *9,1

Sprizz 0,2l 7,50€
Prosecco, Aperol, Tafelwasser und Orange *1,9

Hugo 0,2l 6,90€
Prosecco, Holunderblütensirup, Tafelwasser,
Minze und Limette

Glas Jahrgangssekt 0,1l 4,00€

Etz greif mas o!

Die Vorspeisen unseres Hauses

K aspressknödel in kräftiger Rinderbrühe* ₁₃	7,50€
F rittatensuppe Pfannkuchenstreifen in kräftiger Rinderbrühe	6,90€
C remige Mais-Kokossuppe (vegan)	7,50€
S chweinskopf-Carpaccio „sauer“ Senfkaviar, Meerrettich, Zwiebel, gehacktes Ei	9,90€
M ongdratzerl* ₁₃ Bisserl was vom Hirschschinken und Wildwürstl	8,50€
D reierlei Aufstrich Leber-Zwiebelmousse, Griebenschmalz und Obatzda mit Bauernbrot * _{1,2,8}	9,90€
S elleriecarpaccio „süß-sauer“ (vegan) Waldorfsalat, kandierte Nüsse, Apfelchips, Apfelmajo	9,90€
M atjestatar „Hausfrauenart“ mit geröstetem Schwarzbrot	11,90€
Z irngibl's Cornets herzhafte Miniwaffeln mit Humus, Avocado, Matjestatar und Leberzwiebel-Mousse	7,90€



Wo's Greens vo Draus'd

Frische Salate

A ustriasalat Bunter Salat mit Backhendl	19,90€
S ommersalat (gerne auch vegan) Bunter Salat mit Hirtenkäse, eingelegter Melone gerösteten Sonnenblumenkernen und Minze	17,90€
S portlersalat Bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen gekochtem Ei und Chiasamen *13	16,90€
K ursalat Bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in würziger Marinade *1,2,9	20,90€
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€
auf Tomatenragout, Kirschtomaten und Bergkäse

Tomaten-Büffelmozzarella Tortellini 19,90€
Marktgemüse, Sauce Choron und Parmesan

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

Zirngibl Bowl 18,90€
Sushi Reis, Hummus, Wildkräuter, Sesamdressing, Melone,
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

C ordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites* ¹³	24,90€
B ackhendl mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	22,90€
O fenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Sauerkraut * ¹³	16,50€
Schweinebraten ohne Sauerkraut mit Beilagensalat	19,00€
S chnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel mit Speck-Bratkartoffeln * ¹³	17,90€
S chweinefilet auf Waldrahmschwammerlsoße, Butterspätzle und gebratenem Gemüse * ^{13,5}	23,00€
C heeseburger „100% Rindfleisch 300g“ mit Pommes frites* ^{2,3}	18,90€
als Chili-Cheeseburger mit Jalapenos und Speck	19,90€
als Double Cheeseburger	23,90€
als Double Chili-Cheeseburger	25,90€
Z wiebelrostbraten Rinderlende „rosa“ gebraten mit Röstzwiebeln und Speck-Bratkartoffeln * ¹³	28,90€
F itnesssteak Rinderlendensteak mit buntem Salat und Kräuterbutter	28,90€

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

Wildspezialitäten

Von Wald und Wiesen

W ildpflanzerl, Preiselberrahmsoße, und Kartoffelsalat	16,90€
W ildgulasch mit Semmelknödel,	20,90€
W ildburger Deluxe mit Rotkrautsalat, Preiselbeermajo, gebratenen Pilzen, Ziegenkäse von der Biokäserei Wohlfahrt, Röstzwiebeln und Pommes frites *2,9	19,90€
W ildschweinbraten mit Semmelknödel und Blaukraut	20,90€
W ildbolognese mit Linguine und Parmesan	17,90€
H irschbraten mit Butterspätzle und Blaukraut *2,5	22,90€

*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 Allerlei wie Hirschschenken, Pfefferbeißer und Wildschweinsalami mit Bauernbrot und Preiselbeersahne *2,4,13,	17,80€
B rotzeitbrettl A gscheide Brotzeit mit allerlei aus der Wurstküche, Kas, Radieserl und Bauernbrot (a für mehra Leid) *8,13	15,90€
K asbrettl von der Biokäserei Wohlfahrt Paprikamarmelade, kandierte Nüsse, Feigensenf	17,80€
O riginal Abbacher Currywurst (zwei Stück) mit Pommes frites *8	15,50€
F leischpflanzerl vom Duroc (Bauer Fichtner Bad Abbach) mit Bratensoße und Kartoffel-Gurkensalat	14,90€
Z irngiblpfandl Geröstete Knödel mit Speck, Schweinenacken, Zwiebeln, Ei und Bratensoße*13	14,90€
R egensburger Wurstsalat*13	12,50€
S chweizer Wurstslat*13	13,90€
O batzda mit Hausbrot	10,90€
W eißer Presssack „sauer“ mit Zwiebeln und Hausbrot *13	10,90€
K alter Braten mit Sahnemeerrettich und Essiggemüse *2,4	12,90€

Für's Zuckergoscherl

Desserts für Schleckermäuler

T opfen-Palatschinken mit Aperol-Sprizzparfait	9,90€
E rdbbeer-Basilikumtiramisu	8,90€
A pfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,90€
G ebackene Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	8,50€
N ussknacker Walnusseis mit Schokoladensoße, Sahne, kandierte Nüsse und einem Schuss von der Haselnuss* _{1,2}	8,90€
V eganer Sorbetbecher Apfel, Cassis, Mango und Obst	9,50€
S portivo Joghurteis mit frischen Früchten	8,90€
A fter Eight Becher Minzeis mit Schokolade	8,50€
E iskalte Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren* _{1,2}	8,50€
E isschokolade Zwei Kugeln Vanilleeis mit kalter Schokolade und Sahne * _{1,2}	7,90€
E iskaffee Zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne * _{11,1,2}	7,90€
G emischtes Eis 3 Kugeln * _{1,2} mit Sahne	6,20€
ohne Sahne	5,50€
1 Kugel Eis extra	1,70€

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>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 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