

SPEISEKARTE

HERBST / WINTER

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag
Ruhetag

Dienstag bis Samstag
17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntags in der Winterzeit geschlossen
Feiertage extra Öffnungszeiten

Preise in Euro. Gerne dürfen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch abändern.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diesen Service mit 1,00 EUR berechnen.



APERITIF DES HAUSES

Balis Spirit

Basilikum / Ingwer / Gin

6,-

SUPPEN

Petersilien-Schaumsuppe

wahlweise mit

Ceviche vom Adlerfisch

- oder -



Wallnuss-Crumble

9,-

Rinder-Kraftbrühe

Kaspess-Knödel

6,-

VORSPEISEN

Dreierlei vom Blumenkohl

Creme / gepickelt / gebacken

11,-

Karamellisierter Chicorée

wahlweise mit

Geflammtem Picandou

- oder -



geflammtem Sellerie

dazu jeweils sous-vide gegarte Birne
/ geröstete Walnüsse / Preiselbeergel

12,-

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbacken

vom OBERPFALZ BEEF der Metzgerei Lotter

Kartoffelbaumkuchen / Salz-Sellerie /
geschmorter Hokkaido / Schnittlauchcreme

22,-

20h Kalbsgulasch in Kalbsrahm

Sesam-Bierspätzle / Pilze der Saison / Sauce Hollandaise

21,-

Wiener Schnitzel vom Kalb

hausgemachter Kartoffelsalat

- oder -

Pommes frites

handgerührte Preiselbeeren / Bunter Gruß aus dem Garten

21,-

Gefüllte Kräuter-Poularde

Cremige Polenta / Gemüse-Tatar /
Chorizo-Aioli / Geflügel-Jus

19,-

Lackierter Schweinebauch

Blumenkohl-Creme / gebackene Kartoffeln
Silberzwiebel-Kürbiskern-Chutney

17,-

Saiblingsfilet in Wasabi-Kräuterkruste

Frisch von der Fischzucht Götz aus Amberg-Raiering

Risolée-Kartoffeln / karamellisierter Radicchio /
Rote Beete Beurre rouge

19,-

Arrosierter Adlerfisch

aus nachhaltiger Zucht

Süßkartoffel-Creme / glasierter Mangold /
Senf-Kaviar / Chimichurri

20,-



GRILL-SPEZIALITÄTEN

vom Oberpfälzer Rind

mit ausgesuchten Beilagen



OBERPFALZ BEEF

Premium-Qualität der
Metzgerei Lotter aus Amberg-Sulzbach

Heimisches Oberpfälzer Rind für ein
einzigartiges Geschmackserlebnis auf unserem
”*Big Green Egg*“ mit Bio-Holzkohle gegrillt!

Rumpsteak, wet aged

ca. 250g (Rohgewicht)

Besonders saftig, gegrillt mit dem charakterischen Fettrand,
der für einen unverwechselbar guten Geschmack sorgt.

Beilagen extra

23,-

Lady Cut, wet aged

Hüftsteak, ca. 180g (Rohgewicht)

Hüfte ist der Teil vom Rind, der die geringste Marmorierung aufweist.
Deshalb ist das Hüftsteak Wet Aged meist auch etwas festfleischiger

Beilagen extra

18,-

Entrecôte / Rib-Eye, wet aged

ca. 300g (Rohgewicht)

Ausgeprägte Marmorierung, wodurch das Rib-Eye seine besondere
Geschmacksintensität erhält. Die kleinen Fettäderchen, die das
Entrecôte durchziehen, sorgen für ein typisches Aroma. An Zartheit
kaum zu übertreffen..

Beilagen extra

29,-

Mit Kräutern gefüllte Poulardenbrust

ca. 220g (Rohgewicht)

Ihr kräftiges, wohlschmeckendes Aroma entfaltet unsere Maispoularde hervorragend, wenn sie auf unserem Big Green Egg gegrillt wurde.

Beilagen extra

15,-

Beilagenauswahl

Frisch von der Kartoffel

je 3,50

Röstkartoffeln

Pommes frites

hausgemachte Wedges (mit Sour-Creme)

Frisch vom Feld

je 3,50

Schmorkarotten

buntes Grillgemüse

geschmorte rote Beete

Saucen & Co.

je 2,50

Pfefferrahmsauce

Portwein-Reduktion

hausgemachte Kräuterbutter

Kräuter- oder Knoblauchbrot



VEGETARISCH & VEGAN

Südtiroler Käseknödel

gebratene Pilze der Saison / Parmesan

15,-

Handgemachte Gnocchi

wahlweise als

Spinat-Pesto / Ricotta / Pinienkerne

14,-

- oder -

Kürbis / Chili / Ingwer / Kürbiskern-Öl

14,-



Gebackene Quinoa-Nocken

Wurzelgemüse-Gulasch /

Oliven-Espuma / Chimichurri

17,-



SALAT-BOWLS DER SAISON

Bunt gemischte Salate, wahlweise mit *veganem Orangen-Dressing*
oder *Apfel-Ingwer-Dressing auf Joghurt-Basis*

Bunter Gruß aus dem Garten

5,-

Bunte Salatbowl

9,-

Bunte Salatbowl *Quinoa*

mit gebackenen Quinoa-Nocken

16,-



Bunte Salatbowl *Poularde*

mit gebratener Kräuter-Poularde

18,-

Kräuter- oder Knoblauchbrot

2,-

Portion frisches Brot

der Wutschdorfer *Bäckerei Ries* aus Freudenberg

1,-

Preise in Euro. Gerne dürfen Sie Ihre Beilagen nach Wunsch abändern.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diesen Service mit 1,- Euro berechnen.

KINDERKARTE

Heldenschmaus

Schweinefilet im Ganzen gebraten /
Wurzelgemüse / handgemachte Wedges / Jus
12,-

Bärenhunger

Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes frites
10,-

Krosse Schranke

Portion Pommes frites rot/weiß
4,-

Cool Bleiben

Kindereis mit Smarties
3,-

DESSERTS

Nuss-Nougat-Törtchen

Zimt-Parfait / Zwetschgen-Röster
10,-

Schichtdessert im Glas

Bratapfelcreme / Spekulatius-Panna-Cotta
8,-

Dreierlei von der Orange

Sorbet / Creme / Biskuit
10,-



die Zirbe

Zirbenholz-Sauna und Mineralien-Ruheraum 'Salzgrotte'

ECHTHOLZSAUNA MIT ZIRBENHOLZ



SALZGROTTE ALS RUHERAUM



Kennen Sie schon *'die Zirbe'*?

Entspannung und Erholung für alle Gäste, egal ob Hotelgast oder Ortsansässiger, sind damit garantiert.

Individuell zu mieten für zwei bis sechs Personen, ganz für Sie allein. Klingt das nicht nach herrlicher Entspannung und Zeit zum Genießen und Abschalten?



Mehr Informationen und alles ums kinderleichte Online-Buchen finden sie unter www.hzpk.de/zirbe bzw. durch Scannen des obigen QR-Codes.

@ZURPOSTKUEMMERSBRUCK



Brotzeitkarte

Premium-Qualität für Ihre Brotzeit
von der *Metzgerei Lotter* aus Amberg-Sulzbach

Brotzeitbrettl

Bergkäse / Pfefferbeisser / Schinken roh und gekocht /
Emmentaler / Essiggurke / Radieserl / Griebenschmalz /
Bauernbrot

15,-

Regensburger Wurstsalat

Regensburger-Wurst / Zwiebel / Radieserl / Schnittlauch /
Cocktail-Tomaten / Essiggurken / Butter / Bauernbrot

10,-

Schweizer Wurstsalat

Regensburger-Wurst / Emmentaler / Zwiebel / Radieserl /
Schnittlauch / Cocktail-Tomaten / Essiggurken / Butter /
Bauernbrot

11,-

Pressack mit Musik

Zwiebeln / Schnittlauch / Bauernbrot

9,-

