

VORSPEISEN

KLASSISCHES BEEF TATAR A, C, G

AIOLI / KOPFSALAT / FOCACCIA

KLEIN - 15,50 €

GROß - 22,50 €

GERÄUCHERTE ENTENBRUST G, M, O

PASTINAKE / APFEL / KÜRBIS

12,50 €

SUPPEN

KLARE RINDERBOUILLON MIT DREIERLEI EINLAGE A, C, O

7,00 €

KARTOFFELCREMESUPPE MIT GRAMMELN / LIEBSTÖCKEL A, C, O

7,00 €

STARTERS

CLASSIC BEEF TATAR A, C, G

AIOLI / LETTUCE / FOCACCIA

SMALL – 15,50 €

LARGE - 22,50 €

SMOKED DUCK BREAST G, M, O

PARSNIP / APPLE / PUMPKIN

12,50 €

SOUPS

BOUILLON OF BEEF WITH THREE KINDS OF INLAY A, C, G

€ 7,00

CREAM OF POTATO SOUP WITH GREAVES / LOVAGE A, G, O

€ 7,00

KENDLER'S KLASSIKER

SEEZUNGE IM GANZEN (WILDFANG) A, C, G

MEDITERRANE SALSA / FRISCHER SPINAT / KARTOFFELSTAMPF

29,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN A, C, G, O

RÖSTKARTOFFELN / SPECKFISOLEN

25,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G

KARTOFFEL-VOGEL-SALAT / GERÜHRTE PREISELBEEREN

23,00 €

GEKOCHTER HEIMISCHER TAFELSPITZ A, C, G

SCHNITTLAUCHSAUCE / CREMESPINAT / BOUILLONKARTOFFEL

22,00 €

„CHATEAUBRIAND“ 600G A, C, G

ROSMARINKARTOFFEL / GRILLGEMÜSE / SAUCE BÉRNAISE

AB ZWEI PERSONEN À 36,00 €

KENDLER CLASSICS

DOVER SOLE IN WHOLE (WILD CATCH) A, C, G

MEDITERRANEAN SALSA / FRESH SPINACH / MASHED POTATOES

29,00 €

ROAST BEEF WITH ONION GRAVY A, C, G, O

ROAST POTATOES / BACON BEANS

25,50 €

VIENNESE ESCALOPE OF VEAL A, C, G

POTATO AND LAMP'S LETTUCE SALAD / STIRRED CRANBERRIES

23,00 €

PRIME BOILED BEEF A, C, G, O

CHIVES SAUCE / CREAMY SPINACH / BOUILLON POTATOES

22,00 €

"CHATEAUBRIAND" 600G A, C, G, O

ROSEMARY POTATOES / GRILLED VEGETABLES / SAUCE BÉARNAISE

FROM TWO PERSON À 36,00 €

DESSERTS

KAISERSCHMARRN (CA 20 MIN) **A, C, G**

ZWETSCHGENRÖSTER / VANILLEEIS

12,50 €

SCHOKOLADENTÖRTCHEN **A, C, G, O**

BIRNE / ZITRONENMELISSE

12,00 €

SORBETVARIATION **A, C, G, O**

9,50 €

GEDECK 3,50 € PRO PERSON

DESSERTS

“KAISERSCHMARRN (CA 20 MIN) **A, C, G**

PLUM ROAST / VANILLA ICE CREAM

12,50 €

CHOCOLATE TARTLETS **A, C, G**

PEAR / LEMON BALM

12,00 €

SORBET VARIATION **A, C, G**

9,50 €

COVER CHARGE 3,50 € PER PERSON

A GLUTEN/GLUTEN
F SOJA/SOY
N SESAM/SESAME

B KREBS/CRAB
G MILCH/MILK
O SULFATE/SULFAT

C EIER/EGGS
H SCHALENFRÜCHTE/EDIBLE NUTS
P LUPINE

D FISCH/FISH
L SELLERIE/CELERY
R WEICHTIERE/MOLLUSCS

E ERDNUSS/PEANUT
M SENF/MUSTARD

„HERZL MENÜ“

GEBEIZTE LACHSFORELLE A,C,L,R,O
MEERRETTICH / GRANNY SMITH / GURKE

GÄNSELEBER G,L,F,O
ERDBEERE / BRIOCHE

WOLFSBARSCH O,F
MIESMUSCHELSUD / BASILIKUMCREME

BAUERNEI A,C,G,L,O
SPINAT / KARTOFFEL / TRÜFFEL

KALBSSCHULTERBLATT A,C,G,F
POLENTA / ZWIEBEL

HEIMISCHES REH A,C,G,F
TOPINAMBUR / SPITZKOHL / HASELNUSS

WEISSE SCHOKOLADE A,C,G,F
STANGENSELLERIE / HIMBEERE

7-GANG HERZL MENÜ
86,00 €

GEDECK 3,50 € PRO PERSON

„HERZL-MENU“

CALF'S HEAD A,C,G,L,O
BEETLE BEANS / CHIVES

PICKLED SALMON TROUT
HORSERADISH / GRANNY SMITH / CUCUMBER

GOOSE LIVER G,L,F,O
STRAWBERRY / BRIOCHE

SEA BASS O,F
MUSSEL STOCK / BASIL CREAM

FARMERS EGG O,
SPINACH / POTATO / TRUFFLE

VEAL SHOULDER O,
POLENTA / ONION

VENISON FROM THE REGION O,
JERUSALEM ARTICHOKE / POINTED CABBAGE / HAZELNUT

WHITE CHOCOLATE O,
CELERY / RASPBERRY

7-GANG HERZL MENÜ
86,00 €

COVER CHARGE 3,50 € PER PERSON

„HERZL MENÜ“ - VARIATIONEN

4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

57,00 €

5-GANG HERZL MENÜ

LACHSFORELLE

BAUERNEI

KALBSSCHULTERBLATT

HEIMISCHES REH

WEIBE SCHOKOLADE

69,00 €

3-GANG HERZL MENÜ

LACHSFORELLE

HEIMISCHES REH

WEIBE SCHOKOLADE

49,00 €

„HERZL MENÜ“ - VARIATIONEN

4-COURSE SURPRISE MENU

57,00 €

5-COURSE HERZL MENU

SALMON TROUT

FARMERS EGG

VEAL SHOULDER

VENISON FROM THE REGION

WHITE CHOCOLATE

69,00 €

3-COURSE HERZL MENU

SALMON TROUT

VENISON FROM THE REGION

WHITE CHOCOLATE

49,00 €



Herzl Stubn 

MIT LIEBE KOCHEN UND MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN!

„WILLKOMMEN IN DER HERZL STUBN“

DIE LIEBE ZUM BERUF BRINGT UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG VON
KÜCHENCHEF PATRICK SPITZER SCHON LANGE MIT.
DEMENTSPRECHEND SIND AUCH DIE KULINARISCHEN SPITZENLEISTUNGEN.

IM RESTAURANT „HERZL STUBN“ KÖNNEN SIE IN STILVOLLEM GEMÜTLICHEN AMBIENTE
DIE ZAUBERHAFTEN KREATIONEN UNSERES KÜCHENTEAMS GENIEßEN.

WIR WÜRDEN UNS FREUEN, WENN SIE UNS AUCH AN IHRE FREUNDE UND GÄSTE WEITEREMPFEHLEN.

VIEL FREUDE AUF EIN BESONDERES KULINARISCHES ERLEBNIS IN DER „HERZL STUBN“ UND ALLES GUTE

WÜNSCHT IHNEN
IHRE FAMILIE ENN

COOKING WITH LOVE AND ENJOYING WITH ALL YOUR SENSES

WELCOME AT THE “HERZL STUBN”

OUR KITCHEN TEAM UNDER THE DIRECTION OF HEAD CHEF PATRICK SPITZER
BRINGS LOTS OF LOVE AND AMBITION TO THEIR JOB.

AND THAT’S WHAT YOU CAN SEE AND OF COURSE TASTE ON OUR EXCELLENTE CUISINE.

AT THE RESTAURANT “HERZL STUBN” YOU WILL DINE IN COSY ATMOSPHERE
AND ENJOY DELICIOUS CREATIONS OF OUR KITCHEN TEAM.

WE WOULD APPRECIATE WHEN YOU RECOMMEND US TO YOUR FRIENDS AND GUESTS.

WE WISH YOU BON APETITE AND AN EXTRAORDINARY EXPERIENCE IN OUR “HERZL STUBN”

YOURS FAMILY ENN

