

„HERZL MENÜ“

GENUSSEINSTIEG

GELBFLOSSENMAKRELE G,O,L,F
FENCHEL / ORANGE / JOGHURT

SAIBLING

G, D,O
RADIESCHEN / AVOCADO / TOMATE

STUBENKÜKEN

A,G,O
MAIS / APFEL / ZWIEBEL

JAKOBSMUSCHEL

G,L,R
KARFIOL / THAICURRY

OFFENE LASAGNE

A,C,G,O
EIGELB / CARBONARA / PANCETTA

LAMM

A,O,L
COUSCOUS / MEDITERRANES GEMÜSE

REH

G,O,L
SCHWARZWURZEL / MOHN / PREISELBEERE

ERDBEERE

A,C,G,H
BASILIKUM / GEKOCHTE SAHNE / PFIRSICH

7-GANG HERZL MENÜ

86,00 €

GEDECK 3,50 € PRO PERSON

„HERZL-MENU“

AMUSE GUELE

YELLOWFIN MACKEREL G, O, L, F
FENNEL / ORANGE / YOGHURT

CHAR G, D, O

RADISH / AVOCADO / TOMATO

YOUNG CHICKEN A, G, O

CORN / APPLE / ONION

SCALLOPS G, L, R

MUSSEL STOCK / BASIL CREAM

MODIFIED LASAGNE A, C, G, O

EGG YOLK / CARBONARA / PANCETTA

LAMB A, O, L

COUSCOUS / MEDITERRANEAN VEGETABLES

VENISON G, O, L

BLACK SALSIFY / POPPY SEEDS / CRANBERRY

STRAWBERRY A, C, G, H

BASIL / COOKED CREAM / PEACH

7-COURSE HERZL MENU

86,00 €

COVER CHARGE 3,50 € PER PERSON

„HERZL MENÜ“ - VARIATIONEN

4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

57,00 €

5-GANG HERZL MENÜ

SAIBLING

STUBENKÜKEN

OFFENE LASAGNE

LAMM

ERDBEERE

69,00 €

3-GANG HERZL MENÜ

SAIBLING

REH

ERDBEERE

49,00 €

„HERZL MENU“ - VARIATION

4-COURSE SURPRISE MENU

57,00 €

5-COURSE HERZL MENU

CHAR

YOUNG CHICKEN

LASAGNE

LAMB

STRAWBERRY

69,00 €

3-COURSE HERZL MENU

CHAR

DEER

STRAWBERRY

49,00 €

VORSPEISEN

KLASSISCHES BEEF TATAR A, C, D, L, M

AIOLI / KOPFSALAT / FOCACCIA

KLEIN - 16,50 €

GROB - 22,50 €

KALBSSTELZENCARPACCIO A, G, L, O

KARTOFFEL / KRÄUTER / PERIGORD TRÜFFEL / PILZE

18,00 €

BERGKÄSE G, O, C, H

PAPAYA-SELLERIE CHUTNEY / NUSSPESTO

12,50 €

SUPPEN

KLARE RINDERBOUILLON

MIT DREIERLEI EINLAGE A, C, G, L, O

7,00 €

KARTOFFELCREMESUPPE

MIT GRAMMELN / LIEBSTÖCKEL A, G, L, O

7,00 €

STARTERS

CLASSIC BEEF TATAR A, C, D, L, M

AIOLI / LETTUCE / FOCACCIA

SMALL – 16,50 €

LARGE - 22,50 €

CARPACCIO OF VEAL SHANK A,G,L,O

POTATO / HERBS / PERIGORD TRUFFLE / MUSHROOMS

18,00 €

MOUNTAIN CHEESE G,O,C,H

CHUTNEY OF PAPAYA / NUT PESTO

12,50 €

SOUPS

BOUILLON OF BEEF

WITH THREE KINDS OF INLAY A, C, G, L, O

€ 7,00

CREAM OF POTATO SOUP

WITH GREAVES / LOVAGE A, G, L, O

€ 7,00

KENDLER'S KLASSIKER

FRISCHKÄSERAVIOLI A, C, G, L, O

KRÄUTERSEITLING / THAISPARGEL / PARMESANSCHAUM

KLEIN - 13,50 €

GROB – 18,00 €

SEEZUNGE IM GANZEN (WILDFANG) D, G, L, O

MEDITERRANE SALSA / FRISCHER SPINAT / PETERSILIENKARTOFFEL

32,00 €

IKARIMI LACHS G, D, L, O

MEERRETTICH / ROTE BEETE

25,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN G, L, M, O

RÖSTKARTOFFELN / SPECKFISOLEN

26,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G, O

KARTOFFEL-VOGERL-SALAT / GERÜHRTE PREISELBEEREN

23,00 €

GEKOCHTER HEIMISCHER TAFELSPITZ C, G, L, O

SCHNITTLAUCHSAUCE / CREMESPINAT / BOUILLONKARTOFFEL

22,00 €

RINDERFILET G, L, O

PFEFFERSAUCE / KARTOFFELMOUSSELINE / GLACIERTES GEMÜSE

35,00 €

„CHATEAUBRIAND“ 600G C, G, L, O

ROSMARINKARTOFFEL / GRILLGEMÜSE / SAUCE BÉRNAISE

AB ZWEI PERSONEN À 38,00 €

KENDLER CLASSICS

FRESH CHEESE RAVIOLI A, C, G, L, O

OYSTER MUSHROOMS / THAI ASPARAGUS / PARMESAN

SMALL – 13,50 € LARGE – 18,00 €

DOVER SOLE IN WHOLE (WILD CATCH) D, G, L, O

MEDITERRANEAN SALSA / FRESH SPINACH / PARSLEY POTATOES

32,00 €

IKARIMI SALMON G, D, L, O

HORSE RADISH / BEETROOT

25,00 €

ROAST BEEF WITH ONION GRAVY G, L, M, O

ROAST POTATOES / BACON BEANS

26,50 €

VIENNESE ESCALOPE OF VEAL A, C, G, O

POTATO AND LAMP'S LETTUCE SALAD / STIRRED CRANBERRIES

23,00 €

PRIME BOILED BEEF C, G, L, O

CHIVES SAUCE / CREAMY SPINACH / BOUILLON POTATOES

22,00 €

BEEF FILET 200G G, L, O

PEPPER SAUCE / POTATO MOUSSELINE / GLAZED VEGETABLES

35,00 €

“CHATEAUBRIAND” 600G C, G, L, O

ROSEMARY POTATOES / GRILLED VEGETABLES / SAUCE BÉARNAISE

FROM TWO PERSON À 38,00 €

DESSERTS

KAISERSCHMARRN (CA 20 MIN) A, C, G, O
ZWETSCHGENRÖSTER / VANILLEEIS

12,50 €

SCHOKOLADENTÖRTCHEN A, C, G, H
WALDBEERE / KARAMELL

12,00 €

SORBETVARIATION O

9,50 €

INTERNATIONALE KÄSEDEGUSTATION G, H
CHUTNEY / NÜSSE

KLEIN – 12,00 €

GROß – 18,00 €

DESSERTS

“KAISERSCHMARRN (CA 20 MIN) A, C, G, O
PLUM ROAST / VANILLA ICE CREAM

12,50 €

CHOCOLATE TARTLETS A, C, G, H
WILD BERRIES / CARAMEL

12,00 €

SORBET VARIATION O

9,50 €

INTERNATIONAL CHEESE TASTING G, H
CHUTNEY / NUTS

SMALL – 12,00 €

LARGE – 18,00 €

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 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 UND SOUS – CHEF TOBIAS MACH 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 AND SOUS CHEF TOBIAS MACH. BRINGS LOTS OF LOVE AND AMBITION TO THEIR JOB.

AND THAT’S WHAT YOU CAN SEE AND OF COURSE TASTE ON OUR EXCELLENT 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 APPETITE AND AN EXTRAORDINARY EXPERIENCE IN OUR “HERZL STUBN”

YOURS FAMILY ENN



Gault & Millau