

„HERZL MENÜ“

AUFSTRICH

KÜRBISKERNTOPFEN / BRAUNE BUTTER / KAMINWURZEL A, C, G

AMUSE GUEULE

LAMMPRALINE / FETACREME / MEDITERRANES CHUTNEY A, C, G

IKE JIME GOLDFORELLE A, D, G, L, O

GRIECHISCHER JOGHURT / WASABI / RETTICH / LIMETTE

ENTENLEBER A, C, G, H, O

KIRSCHEN / RÄUCHERAAL / BRIOCHE

TOPINAMPUR A, D, G, L, O, R

MORCHEL / HASELNUSS / SCHWARZER TRÜFFEL

ATLANTIK STEINBUTT A, C, G, L

SELLERIE / FENCHEL / SAFRAN

KALBSRAGOUT A, G, L, M

POLENTA / STEINPILZE / GEMÜSEPERLEN

SCHWEINSBACKERL A, G, H, L, O

MAIS / APFEL / ZWIEBEL / BULGUR

KNUSPERSCHNITTE A, C, G, O

EXOTIK / KOKOS / CASHEW

PETIT FOURS

WALNUSSE – ZIMT SCHOKOLADE
SCHOKOLADEN – HIMBEER PRALINE
ZITRONENTARTE
MACARON
HASELNUSS – BROTLAIB

7-GANG HERZL MENÜ

88,00 €

GEDECK 3,50 € PRO PERSON

„HERZL-MENU“

SPREAD

PUMPKIN CHURD CHEESE / BROWN BUTTER / SOUTH TYROLEAN SAUSAGE A, C, G

AMUSE GUEULE

PRALINE OF LAMB / FETA CREAM / MEDITERRANEAN CHUTNEY A, C, G

IKE JIME GOLD TROUT A, D, G, L, O

GREEK YOGHURT / WASABI / RADISH / LIME

DUCK LIVER A, C, G, H, O

CHERRY / SMOKED EEL / BRIOCHE

JERUSALEM ARTICHOKE A, D, G, L, O, R

MOREL / HASELNUT / BLACK TRUFFLE

ATLANTIC TURBOT A, C, G, L

CELERY / FENNEL / SAFFRON

RAGOUT OF VEAL A, G, L, M

POLENTA / BOLETUS / VEGETABLE PEARLS

BRAISED PORK CHEEKS A, G, H, L, O

CORN / APPLE / ONION / BULGUR

CRUNCHY SLICE A, C, G, O

EXOTIC / COCONUT / CASHEW

PETIT FOURS

WALNUT – CINNAMON CHOCOLATE

CHOCOLATE – RASPBERRY PRALIN

LEMON TARTE

MACARON

HAZELNUT – BREAD LOAF

7- COURSE HERZL MENU

88,00 €

COVER CHARGE 3,50 € PER PERSON

„HERZL MENÜ“ - VARIATIONEN

4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

57,00 €

5-GANG HERZL MENÜ

GOLDFORELLE
TOPINAMBUR
ATLANTIK STEINBUTT
SCHWEINSBACKERL
KNUSPERSCHNITTE

69,00 €

3-GANG HERZL MENÜ

GOLDFORELLE
SCHWEINSBACKERL
KNUSPERSCHNITTE

49,00 €

„HERZL MENU“ - VARIATION

4-COURSE SURPRISE MENU

57,00 €

5-COURSE HERZL MENU

GOLD TROUT
JERUSALEM ARTICHOKE
ATLANTIC TURBOT
BRAISED PORK CHEEKS
CRUNCHY SLICE

69,00 €

3-COURSE HERZL MENU

GOLD TROUT
BRAISED PORK CHEEKS
CRUNCHY SLICE

49,00 €

VORSPEISEN

BEEF TATAR A, C, D, L, M

TRÜFFELCREME / WALNUSS / SELLERIE

KLEIN - 17,00 €

GROß - 23,00 €

TOMATE G, L, O

PECORINO / BASILIKUM / TRAMEZZINI

14,00 €

SÜLZCHEN VOM TAFELSPITZ X BACKFLEISCH A, G, O

KÄFERBOHNE / MEERRETTICH / SCHNITTLAUCH

16,00 €

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE A, C, G, L, O

BUTTERNOCKERL / FRITATTENROULADE / FLEISCHSTRUDEL

8,00 €

KARFIOLCREMESUPPE A, G, L, O

SAIBLING / SCHWARZBROT / GARTENKRESSE

10,00 €

STARTERS

BEEF TATAR A, C, D, L, M

TRUFFLE CREAM / WALNUT / CELERY

SMALL – 17,00 €

LARGE - 23,00 €

TOMATO G, L, O

PECORINO / BASIL / TRAMEZZINI

14,00 €

JELLIED BOILED BEEF X BREADED BEEF A, G, O

RUNNER BEANS / HORSERADISH / CHIVES

16,00 €

SOUPS

STRONG BEEF BROTH A, C, G, L, O

BUTTER DUMPLINGS / SLICED PANCAKE ROLL / MEAT STRUDEL

€ 8,00

CREME OF CAULIFLOWER SOUP A, G, L, O

CHAR / BROWN BREAD / GARDEN CRESS

€ 10,00

KENDLER'S KLASSIKER

HAUSEGEMACHTE BURRATARAVIOLI A, C, G, L, O

BRAUNE BUTTER / PARMESAN / PAPRIKA

KLEIN - 14,00 €

GROB – 19,00 €

GEBRATENER ZANDER D, G, L, O

KARTOFFEL / LAUCH / KAPERN BEURRE BLANC

26,00 €

SEEZUNGE G, L, M

FRISCHER SPINAT / PETERSILIENKARTOFFEL / MEDITERRANE SALSA

34,00€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G, O

KARTOFFEL-VOGERL-SALAT / GERÜHRTE PREISELBEEREN

24,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN G, L, M, O

RÖSTKARTOFFELN / SPECKFISOLEN

27,00 €

GEKOCHTER RINDSTAFELSPITZ C, G, L, O

SCHNITTLAUCHSAUCE / CREMESPINAT / BOUILLONKARTOFFEL

22,00 €

HEIMISCHES RINDERFILET 200G G, L, O

CAFE DE PARIS / GNOCCHI / GLACIERTES GEMÜSE

36,00 €

„CHATEAUBRIAND“ 600G C, G, L, O

GRILLGEMÜSE / ROSMARINKARTOFFEL / SAUCE BERNAISE

AB ZWEI PERSONEN À 39,00 €

KENDLER CLASSICS

HOMEMADE BURRATA RAVIOLI A, C, G, L, O

BROWN BUTTER / PARMESAN / PEPPER

SMALL – 14,00 € LARGE – 19,00 €

ROASTED PIKE-PEARCH D, G, L, O

POTATOES / LEEK / CAPERN BEURRE BLANC

26,00 €

DOVER SOLE G, L, M

FRESH SPINACH / PARSLEY POTATOES / MEDITERRANEAN SALSA

34,00€

VIENNESE ESCALOPE OF VEAL A, C, G, O

POTATO AND LAMP'S LETTUCE SALAD / STIRRED CRANBERRIES

24,00 €

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

ROAST POTATOES / BACON BEANS

27,00 €

BOILED BEEF C, G, L, O

CHIVES SAUCE / CREAMY SPINACH / BOUILLON POTATOES

22,00 €

LOCAL BEEF FILET 200G G, L, O

CAFE DE PARIS / GNOCCHI / GLAZED VEGETABLES

36,00 €

“CHATEAUBRIAND” 600G C, G, L, O

GRILLED VEGETABLES / ROSEMARY POTATOES / SAUCE BÉARNAISE

FROM TWO PERSON À 39,00 €

DESSERTS

KAISERSCHMARRN (CA 20 MIN) A, C, G, O
ZWETSCHGENRÖSTER / VANILLEEIS
13,00 €

SCHOKOLADENTÖRTCHEN A, C, G, H, O
TONKABOHNE / BIRNE
13,00 €

SORBETVARIATION O
10,00 €

WALDERDBEERE O
GEKOCHTE SAHNE / PFIRSICH / BASILIKUM
15,00€

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
13,00 €

CHOCOLATE TARTLETS A, C, G, H, O
TONKA BEAN / PEAR
13,00 €

SORBET VARIATION O
10,00 €

FOREST BERRY O
COOKED CREAM / PEACH / BASIL
15,00€

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 SHELF/SHLEIF

C EIER/EGGS
H SCHALENFRÜCHTE/EDIBLE NUTS
P LIDINE

D FISCH/FISH
L SELLERIE/CELERY
R WIRFTIERE/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 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 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