

# „HERZL GOURMETMENÜ“

## AUFSTRICH

ZIEGENFRISCHKÄSE, ROTE BEETE REDUKTION, GESALZENE FRANZÖSISCHE BUTTER G,O

## AMUSE GUEULE

GEBEIZTER SAIBLING / STANGENSELLERIE / APFEL / ROGGENBROT D,O,A,C

## “YELLOW FIN” THUNFISCH C,D,L,O

TOMATENHONIG / AVOCADO / GARTENKRESSE / YUZU

\*\*\*

## CONFIERTES EIGELB A,G,H,L,O,C

SPARGEL / BRAUNE BUTTER / KRÄUTER

\*\*\*

## STEINBUTT X KALBSKOPF A,D,G,L,O

ERBSE / MEERRETTICH / KAROTTE

\*\*\*

## PRIME SHORT RIP G,L,O

SELLERIE / MORCHEL / ROTWEINSCHALOTTEN

\*\*\*

## WEIßE VALRHONA SCHOKOLADE A,C,G,H

MOHN / CASSIS / VENENKRESSE

5-GANG HERZL MENÜ

85,00 €

# „HERZL- GOURMETMENU“

## SPREAD

GOAT CHEESE/ BEETROOT REDUCTION / SALTED FRENCH BUTTER G,O

## AMUSE GUEULE

STAINED CHAR / CELERY / APPLE / RYE BREAD D,O,A,C

## “YELLOW FIN” TUNA C,D,L,O

TOMATO HONEY / AVOCADO / GARDEN CRESS / YUZU

\*\*\*

## CONFIT EGG YOLK A,G,H,L,O,C

ASPARAGUS / BROWN BUTTER / HERBS

\*\*\*

## TURBOT X CALF'S HEAD A,D,G,L,O

PEA / HORSERADISH / CARROT

\*\*\*

## PRIME SHORT RIP G,L,O

CELERY / MOREL / RED WINE SHALLOTS

\*\*\*

## WHITE VALRHONA CHOCOLATE A, C, G, H

POPPY SEEDS / CASSIS / VEIN CRESS

5- COURSE HERZL MENU

85,00 €

# „HERZL MENÜ“

## 3-GANG

### “YELLOW FIN” THUNFISCH C,D,L,O

TOMATENHONIG / AVOCADO / GARTENKRESSE / YUZU

\*\*\*

### PRIME SHORT RIP G,L,O

SELLERIE / MORCHEL / ROTWEINSCHALOTTEN

\*\*\*

### WEIßE VALRHONA SCHOKOLADE A, C, G, H

MOHN / CASSIS / VENENKRESSE

55,00 €

# „HERZL MENU“

## 3-COURSE

### “YELLOW FIN” TUNA C,D,L,O

TOMATO HONEY / AVOCADO / GARDEN CRESS / YUZU

\*\*\*

### PRIME SHORT RIP G,L,O

CELERY / MOREL / RED WINE SHALLOTS

\*\*\*

### WHITE VALRHONA CHOCOLATE A, C, G, H

POPPY SEEDS / CASSIS / VEIN CRESS

55,00 €

## VORSPEISEN

### **GÄNSELEBERMOUSSE** C,H,G,O

ERDBEERE / BRIOCHE / PIEMONTESER HASELNUSS  
AUF ANFRAGE

23,00 €

### **BEEF TATAR** A,C,G,O,M

OCHSENHERZTOMATEN / PECORINO / PETERSILIE

KLEIN - 19,00 €

GROß - 25,00 €

### **GURKEN – FRISCHKÄSE CANNELONI** C,D,G,O

KRESSECREME / GRANNY SMITH / KAVIAR / RETTICH

15,00 €

### **KALBSTELZENCARPACCIO** A,C,G,L,O

SCHNITTLAUCHMAYONNAISE / EINGELEGTE PILZE / RADIESCHEN

17,00 €

## SUPPEN

### **TAFELSPITZ CONSOMMÉ** A,C,H,G,L,O

RAVIOLI / WURZELGEMÜSE

8,00 €

### **SPARGELCREMESUPPE** B,G,L,O

HUMMER / SAUERAMPFER

14,00 €

GEDECK 3,50 € PRO PERSON

## STARTERS

### **MOUSSE OF GOOSE LIVER** C,H,G,O

STRAWBERRY / BRIOCHE / PIEMONTESE HAZELNUT

ON REQUEST

23,00 €

### **BEEF TATAR** A,C,G,M,O

BIG TOMATOES / PECORINO / PARSLEY

SMALL – 19,00 €

LARGE - 25,00 €

### **CUCUMBER – CREAM CHEESE CANNELLONI** D,C,G,O

CRESS CREAM / GRANNY SMITH / CAVIAR / RADISH

15,00 €

### **CARPACCIO OF VEAL STILT** A,C,G,LO

CHIVE MAYONNAISE / PICKLED MUSHROOMS / RED RADISH

17,00 €

## SOUPS

### **BOILED BEEF CONSOMMÉ** A,C,H,G,L,O

RAVIOLI / ROOT VEGETABLE

€ 8,00

### **CREAM OF ASPARAGUS SOUP** B,G,L,O

LOBSTER / SORREL

€ 14,00

COVER CHARGE 3,50 € PER PERSON

# KENDLER'S KLASSIKER

## PARMESANRAVIOLI A, C, G, L, O

GETROCKNETE TOMATEN / RUCOLA / PINIENKERNE

KLEIN - 15,00 €

GROß - 21,00 €

## SAIBLING D, G, L, O

SPARGELRISOTTO / GEMÜSEVIELFALT / ZITRONENGRASSCHAUM

28,00 €

## SEEZUNGE D, G, L, O

BÄRLAUCH / TOMATENSALSA / KARTOFFEL

36,00 €

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G, L, O

PETERSILIENKARTOFFEL / GERÜHRTE PREISELBEEREN

25,00 €

## MAISHENDL SUPREME G, L, O

POLENTA / JUNGLAUCH / PAK CHOI / PIOPPINI PILZE

27,00 €

## ROSA REHRÜCKEN A, H, G, L, O

KÜRBIS / HASELNUSS / APFEL

37,00 €

## „CHATEAUBRIAND“ 600G C, G, O

GRILLGEMÜSE / ROSMARINKARTOFFEL / SAUCE BERNAISE

AB ZWEI PERSONEN À 39,00 €

## SOLOSPARGEL C, G, O, L

MIT PETERSILIENKARTOFFEL UND SAUCE HOLLANDAISE

19,00 €

... MIT WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, G, C, H, L

€ 29,00

... MIT GEKOCHTEM BEINSCHINKEN O

€ 22,00

... MIT RINDERFILET 180G A, G, C, L

€ 38,00

# KENDLER CLASSICS

## PARMESANRAVIOLI A, C, G, L, O

DRIED TOMATOES / RUCOLA / PINE NUTS

SMALL – 15,00 €      LARGE – 21,00 €

## CHAR D, G, L, O

ASPARAGUS RISOTTO / VEGETABLE DIVERSITY / LEMONGRASS FOAM

28,00 €

## DOVER SOLE D, G, O, L

WILD GARLIC / TOMATO SALSA / POTATO

36,00€

## VIENNESE ESCALOPE OF VEAL A, C, G, L, O

PARSLEY POTATOES / STIRRED CRANBERRIES

25,00 €

## CHICKEN SUPREME G, L, O

POLENTA / YOUNG LEEK / PAK CHOI / PIOPPINI MUSHROOM

27,00 €

## MEDIUM SADDLE OF VENISON A, H, G, L, O

PUMPKIN / HAZELNUT / APPLE

37,00 €

## “CHATEAUBRIAND” 600G C, G, O

GRILLED VEGETABLES / ROSEMARY POTATOES / SAUCE BÉARNAISE

FROM TWO PERSON À 39,00 €

## SOLO ASPARAGUS C, G, L, O

WITH PARSLEY POTATOES AND SAUCE HOLLANDAISE

19,00 €

... WITH VIENNESE ESCALOPE OF VEAL <small>A, G, C, L, H</small>	€ 29,00
... WITH COOKED HAM <small>O</small>	€ 22,00
... WITH BEEF FILLET 180G <small>A, G, C, L</small>	€ 38,00

## DESSERTS

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

ZWETSCHGENRÖSTER / VANILLEEIS

13,00 €

**SCHOKOLADENTÖRTCHEN** A,C,G,H

HIMBEERE / HONIG / KERBEL

13,00 €

**PISTAZIEN - EISSCHNITTE** A,C,H,G

ERDBEERE / MASCARPONE

12,00 €

**SORBETVARIATION** O

10,00 €

**INTERNATIONALE KÄSEDEGUSTATION** G,H,O CHUTNEY / NÜSSE

KLEIN – 12,00 €

GROB – 18,00 €

## DESSERTS

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

PLUM ROAST / VANILLA ICE CREAM

13,00 €

**CHOCOLATE TARTLET** A,C,G,H

RASPBERRY / HONEY / CHERVIL

13,00 €

**PISTACHIO – ICE CREAM SANDWICH** A,C,G,H

STRAWBERRY / MASCARPONE

12,00 €

**SORBET VARIATION** O

10,00 €

**INTERNATIONAL CHEESE TASTING** G,H,O 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 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**