

HERZL GOURMETMENÜ

GENUSSEINSTIEG

KRUSTENTIERPRALINE / KAROTTE / PASSIONSFRUCHT C, G, L, R

AMUSE GUEULE

CANNELLONI VON DER GERÄUCHERTEN ENTE A, G, O
PREISELBEERE / KÜRBIS-APFEL

AUFSTRICH

YUZU BUTTER / HASELNUSSBUTTER / KRESSETOPFEN G, H

HAUSGEBEIZTER SEESAIBLING^{D, G, L}

KREN / SELLERIE / PAPAYA / JOGHURT

CONFIERTES BAUERNEI^{A, C, D, G, L}

KARTOFFEL / BLATTSPINAT / OSIETRA KAVIAR

WILDFANG KABELJAU^{A, D, G, L, O}

ZWIEBEL / NUSSBUTTER / PERIGORD TRÜFFEL

KLEINE ERFRISCHUNG VON DER MANDARINE^{A, C, G, O}

UNSER LAMM IN 2 GÄNGEN

GEZUPFTE LAMMSTELZE^{G, L, O}

POLENTACREME / HAUSGETROCKNETE STEINPILZE / GEMÜSEPERLEN

ROSA LAMMRÜCKEN^{A, G, L, O}

TOMATE / FREGOLA SARDA / FETA / ARTISCHOCKE

TEXTUREN VOM GRIEB^{A, C, G, H}

WALDBEERE / SAUERRAHM / VANILLE

PETIT FOUR^{A, C, G, H}

5-GANG HERZL MENÜ

99,00 €

GEDECK 4,50 € PRO PERSON

HERZL- GOURMETMENU

GOURMET START

PRALINE OF CRUSTACEAN / CARROT / PASSION FRUIT C, G, L, R

AMUSE GUEULE

CANNELLONI OF SMOKED DUCK A, G, O
CRANBERRY / PUMPKIN - APPLE

SPREAD

YUZU BUTTER / HAZELNUT BUTTER / CRESS SPREAD G, H

PICKLED ARTIC CHAR^{D, G, L}

HORSERADISH / CELERY / PAPAYA / YOGHURT

CONFIT FARMER EGG^{A, C, D, G, L}

POTATO / LEAF SPINACH / OSIETRA CAVIAR

WILD CODFISH^{A, D, G, L, O}

ONION / NUT BUTTER / PERIGORD TRUFFLE

A LITTLE REFRESHMENT FROM THE MANDARIN^{A, C, G, O}

OUR LAMB IN 2 COURSES

PULLED KNUCKLE OF LAMB^{G, L, O}

POLENTA CREME / HOME DRIED PORCINI / VEGETABLE PEARLS

MEDIUM SADDLE OF LAMB^{A, G, L, O}

TOMATO / FREGOLA SARDA / FETA CHEESE / ARTICHOKE

TEXTURES OF SEMOLINA^{A, C, G, H}

WILD BERRIES / SOUR CREAM / VANILLA

PETIT FOUR^{A, C, G, H}

5- COURSE HERZL MENU

99,00 €

COVER CHARGE 4,50 € PER PERSON

HERZL MENÜ

3-GANG

HAUSGEBEIZTER SEESAIBLING D, G, L

KREN / SELLERIE / PAPAYA / JOGHURT

ODER

CONFIERTES BAUERNEI A, C, D, G, L

KARTOFFEL / BLATTSPINAT / OSIETRA KAVIAR

UNSER LAMM IN 2 GÄNGEN

GEZUPFTE LAMMSTELZE G, L, O

POLENTACREME / HAUSGETROCKNETE STEINPILZE / GEMÜSEPERLEN

ROSA LAMMRÜCKEN A, G, L, O

TOMATE / FREGOLA SARDA / FETA / ARTISCHOCKE

TEXTUREN VOM GRIEB A, C, G, H

WALDBEERE / SAUERRAHM / VANILLE

64,00 €

GEDECK 4,50 € PRO PERSON

HERZL MENU

3-COURSE

PICKLED ARTIC CHAR D, G, L

HORSERADISH / CELERY / PAPAYA / YOGHURT

OR

CONFIT FARMER EGG A, C, D, G, L

POTATO / LEAF SPINACH / OSIETRA CAVIAR

OUR LAMB IN 2 COURSES

PULLED KNUCKLE OF LAMB G, L, O

POLENTA CREME / HOME DRIED PORCINI / VEGETABLE PEARLS

MEDIUM SADDLE OF LAMB A, G, L, O

TOMATO / FREGOLA SARDA / FETA CHEESE / ARTICHOKE

TEXTURES OF SEMOLINA A, C, G, H

WILD BERRIES / SOUR CREAM / VANILLA

64,00 €

COVER CHARGE 4,50 € PER PERSON

VORSPEISEN

BEEF TATAR A, C, D, G, L, O

EIDOTTER / KOPFSALAT / FOCCACIA / TOMATE

KLEIN - 23,00 €

GROB - 29,00 €

DER "BALFEGO" THUNFISCH C, D, O

AVOCADO / YUZU / RETTICH / KNUSPRIGER REIS

24,00 €

ZIEGENFRISCHKÄSE A, G, H, O

BIRNE / WALNUSS / ROTE RÜBEN



17,00 €

STARTERS

BEEF TATAR A, C, D, G, L, O

EGG YOLK / LETTUCE / FOCCACIA / TOMATO

SMALL - 23,00 €

LARGE - 29,00 €

"BALFEGO" TUNA C, D, O

AVOCADO / YUZU / RADISH / CRISPY RICE

24,00 €

GOAT CREAM CHEESE A, G, H, O

PEAR / WALNUT / BEETROOT



17,00 €

GEDECK 4,50 € PRO PERSON

COVER CHARGE 4,50 € PER PERSON

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND A, C, G, H, L, O
GRIEBNOCKERL / LEBERKNÖDEL / EIERSTICH
9,50 €

KARTOFFEL-LAUCHCREMESUPPE A, C, G, L, O
SHORT RIB / BELPER KNOLLE
14,00 €

SOUPS

BEEF CONSOMMÉ A, C, G, H, L, O
SEMOLINA DUMPLING / LIVER DUMPLING / COOKED-EGG GARNISH
€ 9,50

CREAM OF POTATO LEEK SOUP A, C, G, L, O
SHORT RIB / BELPER KNOLLE CHEESE
€ 14,00

ZWISCHENGÄNGE

CREMIGE TRÜFFELNUDELN A, C, G, L, O

PERIGORD TRÜFFEL / PARMESAN



KLEIN - 26,00 €

GROB - 36,00 €

OPTIONAL MIT LAUWARMEN CARPACCIO - AUFPREIS 9,00 €

SPARE RIBS RAVIOLI A, C, G, N, O

RAHMSAUERKRAUT / GRAMMELKNUSPER / SCHNITTLAUCH

KLEIN - 19,00 €

GROB - 25,00 €

ZITRUSRISOTTO D, G, H, L, O

MANGO / CASHEW / SHISO KRESSE / ZUCKERSCHOTEN



19,00 €

OPTIONAL MIT GEBRATENEN HUMMER - AUFPREIS 15,00 €_R

ENTRÉE

CREAMY TRUFFLED NOODLES A, C, G, L, O

PERIGORD TRUFFLE / PARMESAN



SMALL - 26,00 €

LARGE - 36,00 €

OPTIONALLY WITH LUKEWARM CARPACCIO - EXTRA CHARGE 9,00 €

SPARE RIBS RAVIOLI A, C, G, N, O

CREAMY SAUERKRAUT / CRISPY GREAVES / CHIVES

SMALL - 19,00 €

LARGE - 25,00 €

CITRUS RISOTTO D, G, H, L, O

MANGO / CASHEW NUT / SHISO CRESS / SUGAR SNAPS



19,00 €

OPTIONALLY WITH FRIED LOBSTER - EXTRA CHARGE 15,00 €_R

KENDLER'S KLASSIKER

PREMIUM RINDERFILET 200G A, C, G, L, O
CAFE DE PARIS / GNOCCHI / GLACIERTES GEMÜSE
43,00 €

„CHATEAUBRIAND“ 600G C, G, O
GRILLGEMÜSE / ROSMARINKARTOFFEL / SAUCE BERNAISE
AB ZWEI PERSONEN À 49,00 €

IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE D, G, L, O
ZUCCHINI / OLIVE / SAUCE CHORON
39,00 €

FORELLE D, G, L, O
BERGLINSEN / WURZELGEMÜSE / BEURRE BLANC
28,00€

FRANZÖSISCHE BARBARIE ENTENBRUST G, H, L, O
SELLERIE / HASELNUSS / QUITTE
32,00 €

KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN G, L, O, M
RÖSTKARTOFFELN / SPECKFISOLEN
32,00 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G, L, O
PETERSILIENKARTOFFEL / GERÜHRTE PREISELBEEREN / ZITRONE
28,00 €

KENDLER CLASSICS

PREMIUM BEEF FILET 200G A, C, G, L, O

CAFE DE PARIS / GNOCCHI / GLAZED VEGETABLES

43,00 €

“CHATEAUBRIAND” 600G C, G, O

GRILLED VEGETABLES / ROSEMARY POTATOES / SAUCE BÉARNAISE

FROM TWO PERSON À 49,00 €

AS A WHOLE ROASTED SOLE D, G, L, O

ZUCCHINI / OLIVES / SAUCE CHORON

39,00 €

TROUT D, G, L, O

MOUNTAIN LENTILS / ROOT VEGETABLE / BEURRE BLANC

28,00 €

FRENCH BARBARIC DUCK BREAST G, H, L, O

CELERY / HAZELNUT / QUINCE

32,00 €

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

ROAST POTATOES / BACON BEANS

32,00 €

VEAL ESCALOPE VIENNESE STYLE A, C, G, L, O

PARSLEY POTATOES / STIRRED CRANBERRIES / LEMON

28,00 €

DESSERTS

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

15,00 €

WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN A, C, G, H, N
HIMBEERE / SESAM / TONKABOHNE

15,00 €

SORBETVARIATION O

12,00 €

INTERNATIONALE KÄSEDEGUSTATION G, O
CHUTNEY / BEEREN

KLEIN – 14,00 €

GROB – 19,00 €

DESSERTS

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

15,00 €

WARM CHOCOLATE TARTLET A, C, G, H, N
RASPBERRY / SESAME / TONKA BEAN

15,00 €

SORBET VARIATION O

12,00 €

INTERNATIONAL CHEESE TASTING G, O
CHUTNEY / BERRIES

SMALL – 14,00 €

LARGE – 19,00 €

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

