

# HERZL GOURMETMENÜ

## AUFSTRICH

ZITRONENBUTTER / NUSSBUTTER / KERNÖLTOPFEN L, O

## GENUSSEINSTIEG

TAFELSPITZ-ROLLGERSTENPRALINE / WURZELGEMÜSE / KREN A, C, G, H, L, O

## AMUSE GUEULE

TOMATENMOUSSESCHNITTE G, L, O

TOPINAMBUR / BASILIKUM

\*\*\*

## DER BALFEGO THUNFISCH A, C, D, G, L

TATAKI / TATAR / CARPACCIO

GURKE / KOHLRABI / LIMETTE

\*\*\*

## CREMIGE GNOCCHI A, C, G, L, O

BERGKÄSE / TRÜFFEL / KNUSPRIGE HÜHNERHAUT

\*\*\*

## GEBRATENER HUMMER A, E, G, L, N, O, R

YUZU / THAICURRY / ASIARELISH

\*\*\*

KLEINE ERFRISCHUNG VON KERBEL UND RHABARBER O

\*\*\*

## UNSER SPANFERKEL IN 2 GÄNGEN

### GESCHMORTES BACKERL A, C, G, L, O

STRUKTUREN VOM LAUCH

### ROSA RÜCKEN A, C, G, L, O

BULGUR / MAIS / APFEL / ZWIEBEL

\*\*\*

### WEIßE SCHOKOLADE A, C, G, H

HIMBEERE / KALAMANSI

### PETIT FOUR A, C, G, H

5-GANG HERZL MENÜ

99,00 €

GEDECK 4,50 € PRO PERSON

# HERZL- GOURMETMENU

## SPREAD

LEMON BUTTER / NUT BUTTER / PUMPKIN SEED OIL CURD L, O

## GOURMET START

PRIME BOILED BEEF-PEARL BARLEY PRALINE / ROOT VEGETABLE / HORSERADISH A, C, G, H, L, O

## AMUSE GUEULE

TOMATO MOUSSE SLICE  
JERUSALEM ARTICHOKE / BASIL G, L, O

\*\*\*

## THE BALFEGO TUNA A, C, D, G, L

TATAKI / TATAR / CARPACCIO  
CUCUMBER / KOHLRABI / LIME

\*\*\*

## CREAMY GNOCCHI A, C, G, L, O

MOUNTAIN CHEESE / TRUFFLE / CRISPY CHICKEN SKIN

\*\*\*

## ROASTED LOBSTER A, E, G, L, N, O, R

YUZU / THAI CURRY / ASIAN RELISH

\*\*\*

A LITTLE REFRESHMENT FROM CHERVIL AND RHUBARB O

\*\*\*

## OUR SUCKLING PIG IN 2 COURSES

### BRAISED CHEEK A, C, G, L, O

STRUCTURES FROM LEEK

### MEDIUM SADDLE A, C, G, L, O

BULGUR / CORN / APPLE / ONION

\*\*\*

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

RASPBERRY / CALAMANSI

### PETIT FOUR A, C, G, H

5- COURSE HERZL MENU

99,00 €

COVER CHARGE 4,50 € PER PERSON

# HERZL MENÜ

## 3-GANG

### **DER BALFEGO THUNFISCH** A, C, D, G, L

TATAKI / TATAR / CARPACCIO  
GURKE / KOHLRABI / LIMETTE

ODER

### **CREMIGE GNOCCHI** A, C, G, L, O

BERGKÄSE / TRÜFFEL / KNUSPRIGE HÜHNERHAUT

\*\*\*

### **UNSER SPANFERKEL IN 2 GÄNGEN**

#### **GESCHMORTES BACKERL** A, C, G, L, O

STRUKTUREN VOM LAUCH

#### **ROSA RÜCKEN** A, C, G, L, O

BULGUR / MAIS / APFEL / ZWIEBEL

\*\*\*

#### **WEIBE SCHOKOLADE** A, C, G, H

HIMBEERE / KALAMANSI

64,00 €

GEDECK 4,50 € PRO PERSON

# HERZL MENU

## 3-COURSE

**THE BALFEGO TUNA** A, C, D, G, L  
TATAKI / TATAR / CARPACCIO  
CUCUMBER / KOHLRABI / LIME  
OR

**CREAMY GNOCCHI** A, C, G, L, O  
MOUNTAIN CHEESE / TRUFFLE / CRISPY CHICKEN SKIN

\*\*\*

## OUR SUCKLING PIG IN 2 COURSES

**BRAISED CHEEK** A, C, G, L, O  
STRUCTURES FROM LEEK

**MEDIUM SADDLE** A, C, G, L, O  
BULGUR / CORN / APPLE / ONION

\*\*\*

**WHITE CHOCOLATE** A, C, G, H  
RASPBERRY / CALAMANSI

64,00 €

COVER CHARGE 4,50 € PER PERSON

# VORSPEISEN

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

PETERSILIE / GEBEIZTES EIGELB

EINGELEGTES GEMÜSE / MARINIERTE SALATSPITZEN

KLEIN - 26,00 €

GROB - 32,00 €

## **HAUSGEBEIZTER LACHS** A, C, G, L, O

BERGAMOTTE / GRIECHISCHER JOGHURT / PORTULAK / SRIRACHA-MAYO

21,00 €

## **HANDGEROLLTES KALBSSTELZENCARPACCIO** A, C, G, L, O

PILZE / RADIESCHEN / SCHNITTLAUCH

20,00 €

## **ZUCCHINI-CANNELLONI** A, C, G, L, O

PECORINO / GAZPACHO / TOMATENVIELFALT

18,00 €

# STARTERS

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

PARSLEY / STAINED EGG YOLK / PICKLED VEGETABLES / MARINATED SALAD

SMALL - 26,00 €

LARGE - 32,00 €

## **PICKLED SALMON** A, C, G, L, O

BERGAMOT / GREEK YOGHURT / PURSLANE / SRIRACHA-MAYO

21,00 €

## **HAND ROLLED CARPACCIO OF VEAL STILT** A, C, G, L, O

MUSHROOM / RADISH / CHIVE

20,00 €

## **ZUCCHINI-CANNELLONI** A, C, G, L, O

PECORINO / GAZPACHO / TOMATO VARIETY

18,00 €

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 €

**FRÜHLINGSKRÄUTERSCHAUMSUPPE** A, C, D, G, L, O  
KNUSPRIGES SANDWICH VON DER FORELLE  
15,00 €

## SOUPS

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

**SPRING HERB FOAM SOUP** A, C, D, G, L, O  
CRISPY SANDWICH OF TROUT  
15,00 €

## ZWISCHENGÄNGE

**CREMIGE TRÜFFELNUDELN** A, C, G, L, O   
PERIGORD TRÜFFEL / PARMESAN

KLEIN - 26,00 €

GROB - 36,00 €

OPTIONAL MIT LAUWARMEN CARPACCIO - AUFPREIS 9,00 €

**LASAGNETTE** A, C, G, L, O  
CONFIERTER EIDOTTER / CARBONARASCHAUM / PANCETTA

22,00 €

**KOKOS-CHILI-RISOTTO** D, G, L, O, R   
JAKOBSMUSCHELN / MEERESSPARGEL

24,00 €

## 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 €

**LASAGNETTE** A, C, G, L, O  
CONFIT EGG YOLK / CARBONARA FOAM / PANCETTA  
22,00 €

**COCONUT-CHILI-RISOTTO** D, G, L, O, R   
SCALLOPS / SEA ASPARAGUS

24,00 €

# KENDLER'S KLASSIKER

## **PREMIUM RINDERFILET 200G** G, L, O

KARTOFFELMOUSSELINE / MINI-GEMÜSE / PFEFFERSAUCE

43,00 €

## **„CHATEAUBRIAND“ 600G** C, G, L, O

GRILLGEMÜSE / ROSMARINKARTOFFEL / SAUCE BERNAISE

AB ZWEI PERSONEN À 49,00 €

## **IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE** D, G, L, O

MEDITERRANER KARTOFFELSTAMPF / BLATTSPINAT / SALSAS

39,00 €

## **STEINBUTT** D, G, L, O

SELLERIE / SAFRAN / FENCHEL

36,00€

## **MAISHENDL SUPREME** D, G, L, O

POLENTA<sup>2</sup> / CHAMPIGNON / ROMANASALAT

29,00 €

## **GEKOCHTER RINDS-TAFELSPITZ** A, C, G, L, M, O

RÖSTKARTOFFELN / CREMESPINAT / SCHNITTLAUCHSAUCE / APFELKREN

29,00 €

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

PETERSILIENKARTOFFEL / GERÜHRTE PREISELBEEREN / ZITRONE

28,00 €



## KENDLER CLASSICS

### **PREMIUM BEEF FILET 200G** G, L, O

POTATO MOUSSELINE / MINI VEGETABLE / PEPPER SAUCE

43,00 €

### **“CHATEAUBRIAND” 600G** C, G, L, O

GRILLED VEGETABLES / ROSEMARY POTATOES / SAUCE BÉARNAISE

FROM TWO PERSON À 49,00 €

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

MEDITERRANEAN MASHED POTATOES / LEAF SPINACH / SALSA

39,00 €

### **TURBOT** D, G, L, O

CELERY / SAFFRON / FENNEL

36,00 €

### **CHICKEN SUPREME** D, G, L, O

POLENTA<sup>2</sup> / MUSHROOM / ROMAINE SALAD

29,00 €

### **PRIME BOILED BEEF** A, C, G, L, M, O

ROAST POTATOES / CREAM SPINACH / CHIVES SAUCE / APPLE HORSERADISH

29,00 €

### **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, O  
BROMBEERE / KARAMELL / MASCARPONE  
16,00 €

**SORBETVARIATION** O  
12,00 €

**ZITRONEN TARTE 2.0** A, C, G, O  
VANILLE / SAUERRAHM  
15,00 €

**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, O  
BLACKBERRY / CARAMEL / MASCARPONE

16,00 €

**SORBET VARIATION** O

12,00 €

**LEMON TARTE 2.0** A, C, G, O  
VANILLA / SOUR CREAM

15,00 €

**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 & 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 & 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

