

HERZL GOURMETMENÜ

GENUSSAUFTAKT

HAMACHI

PASSIONSFRUCHT | KOHLRABI | REIS | CHILI

CREMIGE GNOCCHI

HÜHNERHAUT | BELPER KNOLLE | PERIGORD TRÜFFEL

WILDFANG „SKREI“

BLUTWURST | SAUERKRAUT | SCHNITTLAUCH

KLEINE ERFRISCHUNG VON ZITRONENTHYMIAN UND KIRSCHEN

TAUERNLAMM³

POLENTA | SCHWARZER KNOBLAUCH | PAPRIKA

JIVARA SCHOKOLADE

MERINGUE | HIMBEERE | MANDEL | FINANCIER

PETIT FOUR

5-GANG HERZL MENÜ

125,00 €

GEDECK 6,50 € PRO PERSON

HERZL- GOURMETMENU

AMUSE GUEULE

HAMACHI

PASSION FRUIT | KOHLRABI | RICE | CHILI

CREAMY GNOCCHI

CHICKEN SKIN | BELPER KNOLLE | PERIGORD TRUFFLE

WILD „SKREI“

BLOOD SAUSAGE | SAUERKRAUT | CHIVES

A LITTLE REFRESHMENT OF LEMON THYME AND CHERRY

TAUERN LAMB³

POLENTA | BLACK GARLIC | PAPRIKA

JIVARA CHOCOLATE

MERINGUE | RASPBERRY | ALMOND | FINANCIER

PETIT FOUR

5- COURSE HERZL MENU

125,00 €

COVER CHARGE 6,50 € PER PERSON

HERZL MENÜ

3-GANG

HAMACHI

PASSIONSFRUCHT | KOHLRABI | REIS | CHILI

ODER

CREMIGE GNOCCHI

HÜHNERHAUT | BELPER KNOLLE | PERIGORD TRÜFFEL

TAUERNLAMM³

POLENTA | SCHWARZER KNOBLAUCH | PAPRIKA

JIVARA SCHOKOLADE

MERINGUE | HIMBEERE | MANDEL | FINANCIER

PETIT FOUR

75,00 €

GEDECK 6,50 € PRO PERSON

HERZL MENU

3-COURSE

HAMACHI

PASSION FRUIT | KOHLRABI | RICE | CHILI

OR

CREAMY GNOCCHI

CHICKEN SKIN | BELPER KNOLLE | PERIGORD TRUFFLE

TAUERN LAMB³

POLENTA | BLACK GARLIC | PAPRIKA

JIVARA CHOCOLATE

MERINGUE | RASPBERRY | ALMOND | FINANCIER

PETIT FOUR

75,00 €

COVER CHARGE 6,50 € PER PERSON

KENDLER'S KLASSIKER

BEEF TATAR

SELLERIE | WALNUSS | TRÜFFEL

KLEIN 26,00 €

GROß 32,00 €

CONSOMMÉ VOM RIND

DREIERLEI EINLAGEN

9,50 €

KENDLER'S TRÜFFELNUDELN

RUCOLA | PARMESAN



KLEIN (3G TRÜFFEL) 28,00 €

GROß (6G TRÜFFEL) 36,00 €

OPTIONAL MIT LAUWARMEN CARPACCIO – AUFPREIS 11,50 €

IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE

MEDITERRANER KARTOFFELSTAMPF | SAUTIERTER BLATTSPINAT

PINIENKERN-TOMATENSALSA

43,00 €

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM RIND

RÖSTKARTOFFELN | CREMESPINAT | APFELKREN |

SCHNITTLAUCHSAUCE

29,00 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

PETERSILIENKARTOFFEL | GERÜHRTE PREISELBEEREN | ZITRONE

29,50 €

„CHATEAUBRIAND“ 600G

GRILLGEMÜSE | ROSMARINKARTOFFEL | SAUCE BERNAISE

PORTWEINJUS

AB ZWEI PERSONEN À 58,00 €

KENDLER CLASSICS

BEEF TARTARE

CELERY | WALNUT | TRUFFLE

SMALL 26,00 €

LARGE 32,00 €

BEEF CONSOMMÉ

THREE TYPES OF INLAYS

9,50 €

KENDLER'S TRUFFLED NOODLES

RUCOLA | PARMESAN



SMALL (3G TRUFFLE) 28,00 €

LARGE (6G TRUFFLE) 36,00 €

OPTIONALLY WITH LUKEWARM CARPACCIO - EXTRA CHARGE 11,50 €

AS A WHOLE ROASTED SOLE

MEDITERRANEAN MASHED POTATOES | SAUTEED SPINACH

PINE NUT- TOMATO SALSA

43,00 €

PRIME BOILED BEEF

ROAST POTATOES | CREAMED SPINACH | APPLE HORSERADISH |

CHIVES SAUCE

29,00 €

WIENER SCHNITZEL | ESCALOPE OF VEAL VIENNESE STYLE

PARSLEY POTATOES | STIRRED CRANBERRIES | LEMON

29,50 €

"CHATEAUBRIAND" 600G

GRILLED VEGETABLES | ROSEMARY POTATOES | SAUCE BÉARNAISE

PORT SAUCE

FROM TWO PERSON À 58,00 €

DESSERTS

KAISERSCHMARRN (CA 20 MIN)
ZWETSCHKENRÖSTER | VANILLEEIS

18,00 €

SORBET UND EIS

PRO KUGEL 5,50 €

DESSERTS

"KAISERSCHMARRN" (CA 20 MIN)
STEWED PLUM | HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

18,00 €

SORBET AND ICE CREAM

PER SCOOP 5,50 €

*INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.*

*INFORMATION ABOUT INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES CAN BE OBTAINED FROM OUR
SERVICE STAFF ON REQUEST.*



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

