

# HERZL GOURMETMENÜ

## GENUSSEINSTIEG

CROUSTADE SPICE BEEF TATAR A, C, D, F, M

KAVIAR | SCHNITTLAUCH

BERGKÄSEPRALINE | BIRNE A, G, L, O

GESCHMORTER SPIEB VOM KALB | ZWIEBELKNUSPER A, O

\*\*\*

## YELLOW FIN THUNFISCH C, D, G, L, O

BASILIKUMJOGHURT | GAZPACHO

\*\*\*

## HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI A, C, G, L, O

TRÜFFEL | HÜHNERHAUT | BELPER KNOLLE

\*\*\*

## HEIMISCHE FORELLE D, G, L, O

KARTOFFELCREME | WURZELGEMÜSE | KAVIAR BEURRE BLANC

\*\*\*

KLEINE ERFRISCHUNG A, O

\*\*\*

## DUETT VOM RAURISER REH A, C, G, L, O

RÜCKEN UND SCHULTER

GRIEB | ROTE BEETE | MARONI | SCHAFGARBE

\*\*\*

## VALRHONA IVOIRE 35% SCHOKOLADE A, C, G, O

ZWETSCHKE | SAUERRAHM | OXALIS

5-GANG HERZL MENÜ

135,00 €

GEDECK 6,50 €

PRO PERSON

# HERZL- GOURMETMENU

## "ENJOYMENT OPENING"

CROUSTADE SPICE BEEF TARTARE A, C, D, F, M  
CAVIAR | CHIVES

MOUNTAIN CHEESE PRALINE | PEAR A, G, L, O

BRAISED SKEWER OF VEAL | ONION CRISP A, O

\*\*\*

**YELLOW FIN TUNA** C, D, G, L, O  
BASIL YOGHURT | GAZPACHO

\*\*\*

**HOMEMADE AGNOLOTTI** A, C, G, L, O  
TRUFFLE | CHICKEN SKIN | BELPER KNOLLE

\*\*\*

**DOMESTIC TROUT** D, G, L, O  
POTATO CREME | ROOT VEGETABLE | CAVIAR BEURRE BLANC

\*\*\*

A LITTLE REFRESHMENT A, O

\*\*\*

**DUET OF RAURISER DEER** A, C, G, L, O  
SADDLE AND SHOULDER  
SEMOLINA | BEETROOT | CHESTNUT | YARROW

\*\*\*

**VALRHONA IVOIRE 35% CHOCOLATE** A, C, G, O  
PLUM | SOUR CREAM | OXALIS

5-COURSE HERZL MENU  
135,00 €

COVER CHARGE 6,50 €  
PER PERSON

# HERZL MENÜ

## 3-GANG

### GENUSSEINSTIEG

CROUSTADE SPICE BEEF TATAR A, C, D, F, M  
KAVIAR | SCHNITTLAUCH

BERGKÄSEPRALINE | BIRNE A, G, L, O

GESCHMORTER SPIEB VOM KALB | ZWIEBELKNUSPER A, O

\*\*\*

**YELLOW FIN THUNFISCH** C, D, G, L, O  
BASILIKUMJOGHURT | GAZPACHO

ODER

**HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI** A, C, G, L, O  
TRÜFFEL | HÜHNERHAUT | BELPER KNOLLE

\*\*\*

**DUETT VOM RAURISER REH** A, C, G, L, O  
RÜCKEN UND SCHULTER  
GRIEB | ROTE BEETE | MARONI | SCHAFGARBE

\*\*\*

**VALRHONA IVOIRE 35% SCHOKOLADE** A, C, G, O  
ZWETSCHKE | SAUERRAHM | OXALIS

3-GANG HERZL MENÜ  
79,00 €

GEDECK 6,50 €  
PRO PERSON

# HERZL MENU

## 3-COURSE

### "ENJOYMENT OPENING"

CROUSTADE SPICE BEEF TARTARE A, C, D, F, M  
CAVIAR | CHIVES

MOUNTAIN CHEESE PRALINE | PEAR A, G, L, O

BRAISED SKEWER OF VEAL | ONION CRISP A, O

\*\*\*

**YELLOW FIN TUNA** C, D, G, L, O  
BASIL YOGHURT | GAZPACHO

OR

**HOMEMADE AGNOLOTTI** A, C, G, L, O  
TRUFFLE | CHICKEN SKIN | BELPER KNOLLE

\*\*\*

**DUET OF RAURISER DEER** A, C, G, L, O  
SADDLE AND SHOULDER  
SEMOLINA | BEETROOT | CHESTNUT | YARROW

\*\*\*

**VALRHONA IVOIRE 35% CHOCOLATE** A, C, G, O  
PLUM | SOUR CREAM | OXALIS

3-COURSE HERZL MENU  
79,00 €

COVER CHARGE 6,50 €  
PER PERSON

# KENDLER'S KLASSIKER

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

ROTE BEETE | FRISCHKÄSE | WILDKRÄUTER

KLEIN 26,00 €

GROß 32,00 €

## **CONSOMMÉ VOM RIND** A, C, G, H, L, O

DREIERLEI EINLAGEN

9,50 €

## **KENDLERS TRÜFFELNUDELN** A, C, G, L, O

RUCOLA | PARMESAN 

KLEIN (3G TRÜFFEL) 28,00 €

GROß (6G TRÜFFEL) 36,00 €

OPTIONAL MIT LAUWARMEN CARPACCIO – AUFPREIS 11,50 €

## **KLASSISCHER ZWIEBELROSTBRATEN KURZ GEBRATEN** G, L, M, O

RÖSTKARTOFFELN | SPECKFISOLEN

36,00 €

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

PETERSILIENKARTOFFEL | GERÜHRTE PREISELBEEREN | ZITRONE

32,00 €

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

GRILLGEMÜSE | ROSMARINKARTOFFEL | SAUCE HOLLANDAISE

PORTWEINJUS

FÜR ZWEI PERSONEN 118,00 €

GEDECK 6,50 €

PRO PERSON

# KENDLER CLASSICS

## **BEEF TARTARE** A, C, D, G, M, O

BEETROOT | CREAM CHEESE | WILD HERBS

SMALL 26,00 €

LARGE 32,00 €

## **BEEF CONSOMMÉ** A, C, G, H, L, O

THREE TYPES OF INLAYS

9,50 €

## **KENDLER'S TRUFFLED NOODLES** A, C, G, L, O

ROCKET SALAD | PARMESAN



SMALL (3G TRUFFLE) 28,00 €

LARGE (6G TRUFFLE) 36,00 €

OPTIONALLY WITH LUKEWARM CARPACCIO - EXTRA CHARGE 11,50 €

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

ROAST POTATOES | BACON BEANS

36,00 €

## **WIENER SCHNITZEL**

### **ESCALOPE OF VEAL VIENNESE STYLE** A, C, G, O

PARSLEY POTATOES | STIRRED CRANBERRIES | LEMON

32,00 €

### **"CHATEAUBRIAND" 600G** C, G, L, O

GRILLED VEGETABLES | ROSEMARY POTATOES | SAUCE HOLLANDAISE

PORT WINE SAUCE

FOR TWO PERSONS 118,00 €

COVER CHARGE 6,50 €

PER PERSON

## DESSERTS

**KAISERSCHMARRN** (CA. 20 MIN) A, C, G, O  
ZWETSCHKENRÖSTER | VANILLEEIS

18,00 €

**SORBET UND EIS** A, H, O

PRO KUGEL 6,00 €

## DESSERTS

**"KAISERSCHMARRN"** (APPROX. 20 MIN) A, C, G, O  
STEWED PLUM | HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

18,00 €

**SORBET AND ICE CREAM** A, H, O

PER SCOOP 6,00 €

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



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 UND SOUS CHEF 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 AND SOUS CHEF 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

