

VORSPEISEN

BEEF TATAR

KLASSISCH MARINIERT AN DOTTERCREME,
MARINIERTEN RÜBEN UND TOASTBROT A,G,O,C,F

ALS VORSPEISE € 15,50

ALS HAUPTSPEISE € 22,50

HAUSGEBEIZTES FILET VON DER GOLDFORELLE G,E,L,O,M,H

ERDNUSS / PETERSILIE / PASTINAKE

€ 16,50

STARTERS

BEEF TATAR A,G,O,C,F

CLASSIC MARINATED ON YOLK CREAM,
MARINATED BEET AND TOASTED BREAD

STARTER € 15,50

MAIN COURSE € 22,50

HOMEMADE FILLET OF TROUT G,E,L,O,M,H

PEANUT / PARSLEY / PARSNIP

€ 16,50

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM ALMOCHSEN A,C,G,O
MIT GRIEBNOCKERL, FRITTATEN ODER KASPRESSKNÖDEL

€ 6,50

SCHAUMSUPPE VON DER MARONI F,O,G
MIT MARONI-STÜCKEN

€ 7,50



SOUP

CONSOMMÉ OF ALPINE STEER A,C,G,O
WITH SEMOLINA DUMPLING, SLICED PANCAKE OR CHEESE DUMPLING

€ 6,50

CREAM OF CHESTNUT SOUP F,O,G
WITH CHESTNUT PIECES

€ 7,50



ZWISCHENGERICHTE

WEINBERGSCHNECKEN VOM GUGUMUK
MIT KRÄUTERBUTTER, PÜRRE & SHIMEJI-PILZEN
IM AROMARAUCH

KLEIN € 15,50 5 STÜCK
GROSS € 21,50 8 STÜCK

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,O
WILDKRÄUTERN /ROTER RÜBE / BERGKÄSE
€ 14,50



ENTREMETS

VINEYARD SNAILS FROM "GUGUMUK"
WITH HERB BUTTER, PUREE AND SHIMEJI MUSHROOMS
IN AROMA SMOKE

SMALL € 15,50 5 PIECES
LARGE € 21,50 8 PIECES

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,O
HERBS / BEETROOT / CHEESE
€ 14,50



HAUPTSPEISEN

KENDLER KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A,C,G,O

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
MIT PETERSILIENKARTOFFELN
UND HANDGERÜHRTE PREISELBEEREN

€ 23,00

ZWIEBELROSTBRATEN

VOM SALZBURGER RIND A,G,L

MIT SCHLOSSERDÄPFEL UND SPECKBOHNEN

€ 26,50

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM SALZBURGER RIND

MIT RÖSTKARTOFFELN, CREMESPINAT,
APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE A,C,G,O

€ 22,00

MAIN COURSE

KENDLER CLASSICS

VIENNESE ESCALOPE OF VEAL A,C,G,O

FRIED IN BUTTER
WITH PARSLEY POTATOES AND HAND MIXED CRANBERRIES

€ 23,00

FRIED "SALZBURGER" BEEF AND ONIONS IN GRAVY A,G,L,O

WITH FRIED POTATOES AND BEANS WITH BACON

€ 26,50

BOILED SALZBURGER BEEF A,C,G,O,L

WITH ROASTED POTATOES, CREAMY SPINACH
APPLE HORSERADISH AND CHIVES SAUCE

€ 22,00

UNSERE STEAKS

FILETSTEAK VOM SALZBURGER ALPENRIND A,C,G,O,L

LADY SIZE 160G € 26,00

GENTLEMEN CUT 200G € 32,00

CHATEAUBRIAND MIT KRÄUTERHAUBE A,C,G,L,O

AB 2 PERSONEN - PRO PERSON € 36,00

DRY AGED TOMAHAWK STEAK VOM ALPENRIND A,C,G,L,O

FÜR 2 PERSONEN - PRO PERSON € 34,00

ALLE UNSERE RINDERSTEAKS WERDEN STANDARDMÄßIG
MIT WINTERLICHER GEMÜSEVIELFALT, ERDÄPFEL GRATIN, SAUCE CAFE DE PARIS
SOWIE PFEFFERRAHM & KRÄUTERBUTTER SERVIERT

OUR STEAKS

FILET STEAK OF "SALZBURGER" BEEF A,C,G,O,L

LADY SIZE 160G € 26,00, **GENTLEMEN CUT** 200G € 32,00

CHATEAUBRIAND WITH HERBS HOOD A,C,G,L,O

FROM TWO PERSONS - € 36,00 PER PERSON

DRY AGED TOMAHAWK STEAK OF BEEF A,C,G,L,O

FOR TWO PERSONS - € 34,00 PER PERSON

ALL OUR STEAKS ARE SERVED WITH THE STANDARD SIDES
WINTER VEGETABLES, POTATO GRATIN, SAUCE CAFÉ DE PARIS, PEPPER CREAM
& HERB BUTTER

FISCH GERICHTE

IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE D,G,O

ERDÄPFEL / BLATTSPINAT / ZITRONENBUTTER

€ 29,00

GANZER WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

MIT CREMIGER POLENTA, MITTELMEER GEMÜSE UND SAUCE ROUILLE

FÜR 2 PERSONEN - PRO PERSON € 28,00

GEBRATENES STEAK VOM YELLOW FIN TUNA

RARE ODER MEDIUM RARE A,D,L,F,G,O,N

TERIAKI SESAM JUS/ WASABI-RISOTTO / PAK CHOI GEMÜSE

200G € 32,00

FISH DISHES

SOLE ROASTED IN WHOLE D,G,O

POTATO / LEAF SPINACH / LEMON BUTTER

€ 29,00

WHOLE SEA BASS IN THE SALT CRUST

WITH CREAMY POLENTA, VEGETABLES AND SAUCE ROUILLE

FOR 2 PERSONS – PER PERSON € 28,00

ROASTED STEAK OF YELLOW FIN TUNA A,D,L,F,G,O,N

RARE OR MEDIUM RARE

TERIYAKI SESAME GRAVY / WASABI RISOTTO / PAK CHOI VEGETABLE

200 G € 32,00

DESSERT & KÄSE

OMAS SCHNEENOCKERL
IN VANILLE-ZIMTSAUCE UND EDELKASTANIE

€ 7,50

SORBET-VERNISSAGE

7,50 €

SCHOKOLADENFONDUE AB 2 PERSONEN
MIT FRÜCHTEN UND BAUMKUCHEN A,F

€ 11,50 PRO PERSON

HEIMISCHE KÄSEAUFWAHL A,C,G,O
CHUTNEYS/ NÜSSE / FRÜCHTEBROT

€ 12,50

GEDECKPREIS € 3,00

DESSERT & CHEESE

GRANNY'S POACHED EGG WHITE DUMPLING
WITH VANILLA CINNAMON SAUCE AND CHESTNUT
€ 7,50

SORBET-VERNISSAGE
€ 7,50

CHOCOLATE FONDUE FOR TWO PERSONS A,F
WITH FRUITS AND PYRAMID CAKE
€ 11,50 PER PERSON

LOCAL CHEESE SELECTION A,C,G,O
CHUTNEYS / NUTS / FRUIT BREAD
€ 12,50

COVER CHARGE € 3,00

„HERZL MENÜ“

DUETT VOM WEIDEKALB A,C,G,L,O

PORTWEIN / SELLERIE / SCHWARZE NUSS / BRIOCHE

€ 14,50

SCHAUMSUPPE VOM BRETONISCHEN HUMMER A,C,L,R,O

GEGRILLTE GARNELE/ POWIDLPOFESE

€ 9,50

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,O

ROTE RÜBE/ WILDKRÄUTER /BERGKÄSE

€ 14,50

ERFRISCHUNG VON DER MANDARINE O,F

€ 6,00

ZART GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST A,C,G,L,O

SPECKWIRSING/ TOPFEN- PREISELBEER-KNÖDEL

€ 28,00

ORANGEN-LEBKUCHENTARTE A,C,G,F

MIT GEWÜRZKUMQUAT & HAUSGEMACHTEM ZIMTEIS

€ 8,00

MENÜ € 75,00

A GLUTEN
E ERDNUSS
L SELLERIE
P LUPINE

B KREBS
F SOJA
M SENF
R WEICHTIERE

C EIER
G MILCH
N SESAM

D FISCH
H SCHALENFRÜCHTE
O SULFITE

„HERZL-MENU“

DUETT OF CALF A,C,G,L,O

PORT WINE / CELERY / BLACK NUT / BRIOCHE

€ 14,50

CREAM OF LOBSTER SOUP

GRILLED SHRIMP / PLUM JAM POFESE

€ 9,50

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,O

RED BEET / HERBS / CHEESE

€ 14,50

REFRESHMENT OF MANDARINS O,F

€ 6,00

ROASTED DUCK BREAST

BACON SAVOY / CURD CRANBERRY DUMPLING

€ 28,00

ORANGE GINGERBREAD TARTE

WITH SPICE KUMQUATS AND HOMEMADE CINNAMON ICE CREAM

€ 8,00

MENU € 75,00



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
KÜCHENMEISTER HELMUT LEITNER
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





Herzl Stubn

COOKING WITH LOVE AND ENJOYING WITH ALL YOUR SENSES

WELCOME AT THE "HERZL STUBN"

OUR KITCHEN TEAM UNDER THE DIRECTION OF HEAD CHEF HELMUT LEITNER BRINGS LOTS OF LOVE AND AMBITION TO THEIR JOB.

AND THAT'S WHAT YOU CAN SEE AND OF COURSE TASTE ON OUR EXCELLENTE 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 APETITE AND AN EXTRAORDINARY EXPERIENCE IN OUR "HERZL STUBN"

YOURS FAMILY ENN

