

VORSPEISEN

BEEF TATAR A,G,O,M

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

ALS VORSPEISE € 15,50

ALS HAUPTSPEISE € 22,50

TATAKI VOM GERÄUCHERTEN SCHWERTFISCH D,F,L,O

GURKE/ ZITRONE/ KORIANDER

€ 14,50

STARTER

BEEF TATAR A,G,O,C,F

CLASSIC MARINATED ON YOLK CREAM,
MARINATED VEGETABLES AND TOASTED BREAD

STARTER € 15,50

MAIN COURSE € 22,50

TATAKI OF SMOKED SWORDFISH A,C,G,O,M

CUCUMBER/ LEMON/ CORIANDER

€ 14,50

SUPPEN

CONSOMMÉ VOM ALMOCHSEN A,C,G,L
MIT GRIEBNOCKERL, FRITTATEN ODER KASPRESSKNÖDEL
€ 6,50

KAROTTEN-ORANGENSUPPE MIT INGWER A,C,L,B,F,O
MANGO/ GARNELE
€ 8,50

OHNE GARNELE € 6,00



SOUPS

CONSOMMÉ OF BEEF A,C,G,L
WITH SEMOLINA DUMPLINGS, SLICED PANCAKES
OR CHEESE DUMPLINGS
€ 6,50

CARROT AND ORANGE SOUP WITH GINGER A,C,L,B,F,O
MANGO / SHRIMPS
€ 8,50

WITHOUT SHRIMP € 6,00



ZWISCHENGERICHTE

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,R,O

WEINBERGSCHNECKEN VON GUGUMUCK/ALPENKRÄUTER/ PARMESAN /
GRAPPA/ IM AROMARAUCH SERVIERT
€ 17,50

OHNE SCHNECKEN
€ 14,50

GESURTE BACKERL VOM BIO SCHWEIN L,O,M

IM BIERsud MIT RETTICH SALZKARTOFFELN UND WURZELGEMÜSE
KLEIN € 14,50
GROß € 21,50

ENTREMETS

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,O

VINEYARD SNAILS FROM GUGUMUCK/ ALPINE HERBS/
PARMESAN/ GRAPPA/ SERVED IN AROMATIC SMOKE
€ 17,50

WITHOUT SNAILS
€ 14,50

PICKLED CHEEK FORM ORGANIC PORK L,O,M

BEER SUD/ RADISH/ SALT POTATOES/ ROOT VEGETABLES

SMALL € 14,50
BIG € 21,50

HAUPTSPEISEN

ÖSTEREICHISCHE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB A,C,G,O
IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND PREISELBEEREN
€ 23,00

ZWIEBELROSTBRATEN VOM SALZBURGER RIND A,G,L,O
MIT SCHLOSSERDÄPFEL UND SPECKBOHNEN
€ 26,50

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM SALZBURGER RIND
MIT RÖSTKARTOFFELN, CREMESPINAT A,C,G,O,L
APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE
€ 22,00

MAIN COURSE AUSTRIAN CLASSICS

VIENNESE ESCALOPE OF LOCAL VEAL A,C,G,O
FRIED IN BUTTER
WITH PARSLEY POTATOES AND 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

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

LADY SIZE 160g € 26,00

GENTLEMEN CUT 200g € 31,00

CHATEAUBRIAND UNTER DER KRÄUTERHAUBE A,C,G,L,O

AB 2 PERSONEN PRO PERSON € 36,00

FÜR 2 PERSONEN

COTE DE BOEUF

VOM DRY AGED ALPENRIND AUS SALZBURG A,C,G,L,O

PRO PERSON € 34,00

ALLE UNSERE RINDERSTEAKS WERDEN STANDARDMÄßIG MIT WINTERLICHER GEMÜSEVIELFALT,
ERDÄPFEL GRATIN, 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 COTE DE BOEUF STEAK OF SALZBURG 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, PEPPER CREAM & HERB BUTTER

FISCH GERICHTE

IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE D,G,O

ERDÄPFEL / BLATTSPINAT / ZITRONENBUTTER

€ 29,00

GEGRILLTES OSSO BUCCO VOM SEETEUFEL A,C,D,G,O,F

WARME TOMATENVINAIGRETTE / POLENTASPIZ/ ZUCCHINI/ FENCHEL

€ 28,00

GEBRATENES STEAK VOM YELLOW FIN TUNA

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

TERIAKI SESAM JUS/ ZITRUS RISOTTO/ RÜBENGEMÜSE

200G € 32,00

FISH DISHES

SOLE ROASTED IN WHOLE D,G,O

POTATO / LEAF SPINACH / LEMON BUTTER

€ 29,00

GRILLED OSSO BUCCO OF MONKFISH A,C,D,G,O,F

WARM TOMATO VINAIGRETTE/ POLENTA SPITZ/ ZUCCHINI

€ 28,00

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

RARE OR MEDIUM RARE

TERIYAKI SESAME JUS / CITRUS RISOTTO/ BEET VEGETABLES

200 G € 32,00

DESSERT & KÄSE

SORBET „VERNISSAGE,, A,F

€ 7,50

DEKONSTRUIERTER APFELSTRUDEL A,C,G,H,O

€ 8,50

**SCHOKOFONDUE
MIT FRÜCHTEN & BAUMKUCHEN** A,C,G,F,O
AB 2 PERSONEN

€ 11,00 PRO PERSON

HEIMISCHE KÄSEAUFWAHL A,C,G,O
CHUTNEYS/ NÜSSE / FRÜCHTEBROT
€ 12,50

GEDECKPREIS € 3,00

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

DESSERT & CHEESE

SORBET-VERNISSAGE A,F

€ 7,50

RE-INVENTED APPLE STRUDEL A,C,G,H,O

€ 8,50

CHOCOLATE FONDUE FOR TWO PERSONS A,F

WITH FRUITS AND PYRAMID CAKE

FROM TWO PERSONS

€ 11,00 PER PERSON

LOCAL CHEESE SELECTION A,C,G,O

CHUTNEYS / NUTS / FRUIT BREAD

€ 12,50

OVER CHARGE € 3,00

A GLUTEN
E PEANUT
L CELERY
P LUPINE

B CRAB
F SOY
M MUSTARD
R MOLLUSCS

C EGGS
G MILK
N SESAME

D FISH
H EDIBLE NUTS
O SULFAT

„HERZL MENÜ“

UNGESTOPFTE GÄNSELEBER 3.0 A,C,G,L,O,H

SIGNATURE DISH UNSERES KÜCHENCHEFS

TERRINE/ VALHRONA SCHOKOLADE / KÜRBISKERNE / PREISELBEERGELEE/
VOGELBEERE / BAUMKUCHEN

€ 17,50

SCHAUMSUPPE VOM WINTERSPARGEL G,L,O

MIT THUNFISCH WAN TAN

€ 8,50

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,R,O

WEINBERGSCHNECKEN VON GUGUMUCK / ALPENKRÄUTERN / PARMESAN /
GRAPPA / IM AROMARAUCH SERVIERT

€ 17,50

OHNE SCHNECKEN

€ 14,50

ERFRISCHUNG VON DER BLUTORANGE O

€ 6,00

ZART GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN A,C,G,L,O

PINZGAUER BLADLN/ KOHLSPROSSEN/ SCHWARZE NÜSSE

€ 34,00

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

A,C,G,O,H

€ 8,00

MENÜ € 75,00

„HERZL-MENU“

UN-STUFFED GOOSE LIVER 3.0 A,C,G,L,O,H
TERRINE/ VALHRONA CHOCOLATE / PUMPKIN SEEDS/ CRANBERRY JELLY/
ROWAN BERRY / TREE CAKE
€ 17,50

CREAM OF WINTER ASPARAGUS G,L,O
WITH TUNA WAN TAN
€ 8,50

AQUARELLO RISOTTO G,L,F,O
VINEYARD SNAILS FROM GUGUMUCK/ ALPINE HERBS /
PARMESAN/ GRAPPA/ SERVED IN AROMATIC SMOKE
€ 17,50
WITHOUT SNAILS
€ 14,50

REFRESHMENT OF BLOOD ORANGE O
€ 6,00

TENDER FRIED DEER BACK A,C,G,L,O
"PINZGAUER BLADLN" / BRUSSELS SPROUTS/ BLACK NUTS
€ 34,00

HOMEMADE CHOCOLATE CAKE WITH LIQUID CORE
A,C,G,O,H
€ 8,00

MENU € 75,00



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 APPETITE AND AN EXTRAORDINARY EXPERIENCE IN OUR "HERZL STUBN"

YOURS FAMILY ENN

Herzl Stubn 

