

# VORSPEISEN

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

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

ALS VORSPEISE € 15,50

ALS HAUPTSPEISE € 22,50

## **PILZKNÖDELCARPACCIO** A,C,G,O,M

MIT GERÖSTETEN AUSTERNPILZEN



VOGERLSALAT, UND ERDÄPFEL-KÜRBISKERNÖL-VINAIGRETTE

€ 12,50

# STARTER

## **BEEF TATAR** A,G,O,C,F

CLASSIC MARINATED ON YOLK CREAM,  
MARINATED BEET AND TOASTED BREAD

STARTER € 15,50

MAIN COURSE € 22,50

## **MUSHROOM DUMPLING CARPACCIO** A,C,G,O,M

WITH ROASTED OYSTERS MUSHROOMS, SALAD  
AND POTATO PUMPKIN SEED OIL VINAIGRETTE



€ 12,50

## SUPPEN

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

**SCHAUMSUPPE VON KOKOS UND CURRY** 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

**CREAM OF COCONUT AND CURRY SOUP** A,C,L,B,F,O  
MANGO / SHRIMPS  
€ 8,50

WITHOUT SHRIMP € 6,00 

## ZWISCHENGERICHTE

### **CAPELLI DI „ANGELO,, “BUSARA”** A,B,C,F,G,L,O

SCAMPI / TOMATE / BASILIKUM  
IM AROMARAUCH

3 STK SCAMPI - KLEIN € 17,50

6 STK SCAMPI - GROSS € 25,50

### **AQUARELLO RISOTTO** G,L,F,O

STEINPILZE / PARMESAN / GRAPPA

€ 15,50



## ENTREMETS

### **CAPELLI DI “ANGELO” “BUSARA”** A,B,C,F,G,L,O

SCAMPI / TOMATO / BASIL  
IN AROMA SMOKE

3 PIECE SCAMPI - SMALL € 17,50

6 PIECE SCAMPI - BIG € 25,50

### **AQUARELLO RISOTTO** G,L,F,O

MUSHROOMS / PARMESAN / GRAPPA

€ 15,50



# 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

**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

**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

TOMATE / SAFFRAN / KAPERN / ARANCINI

€ 28,00

### **GEBRATENES STEAK VOM YELLOW FIN TUNA**

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

TERIAKI SESAM JUS/ GEBACKENE ZUCCHINI-MELANZANI NUDEL

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

TOMATO / SAFFRON / CAPERS / ARANCINI

€ 28,00

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

**RARE OR MEDIUM RARE**

TERIYAKI SESAME GRAVY / DEEP FRIED ZUCCHINI- AUBERGINE NOODLE

200 G € 32,00

# DESSERT & KÄSE

**SORBET „VERNISSAGE,,** A,F

€ 7,50

**KENDLER'S CREME CARAMEL** C,G,H,O,  
BANANE / ERDBEERE / RUBY SCHOKOLADE

€ 7,50

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

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 <sup>A,F</sup>

€ 7,50

**KENDLER'S CREME CARAMEL** <sup>C,G,H,O,</sup>  
BANANA / STRAWBERRY / RUBY CHOCOLATE

€ 7,50

### CHOCOLATE FONDUE FOR TWO PERSONS <sup>A,F</sup>

WITH FRUITS AND PYRAMID CAKE

FOR TWO PERSONS

€ 11,00 PER PERSON

### LOCAL CHEESE SELECTION <sup>A,C,G,O</sup>

CHUTNEYS / NUTS / FRUIT BREAD

€ 12,50

**COVER 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“

**SASHIMI VON DER BUTTERMAKRELE** D,G,O,F  
MIT ZITRUSVINAIGRETTE, KAROTTEN-INGWER-PÜREE  
UND WILDKRÄUTER

€ 14,50

\*\*\*

**APFEL- STAUDENSELLERIECREMESUPPE** G,L,O  
MIT EINGELEGTEN APFELSTÜCKEN

€ 6,50

\*\*\*

**CAPELLI DI „ANGELO,, “BUSARA”** A,B,C,F,G,L,O  
SCAMPI / TOMATE / BASILIKUM  
IM AROMARAUCH

3 STK SCAMPI € 14,50

\*\*\*

**ERFRISCHUNG VON DER BLUTORANGE** O,F

€ 6,00

\*\*\*

**SOUS VIDE GEGARTE LAMMHUFT** A,C,G,L,O  
MIT KOMPOSITION VOM HOKKAIDO- UND BUTTERNUSSKÜRBIS

€ 28,00

\*\*\*

**SÜßE ÜBERRASCHUNG  
VON DER VALRHONA SCHOKOLADE** A,C,G,O,H

€ 8,00

**MENÜ € 75,00**

# „HERZL-MENU“

**SASHIMI OF MACKEREL** D,G,O,F  
AVOCADO / MANGO / WASABI

€ 14,50

\*\*\*

**CREAM OF APPLE CELERY SOUP** G,L,O  
WITH INSERTED APPLE PIECES

€ 9,50

\*\*\*

**CAPELLI DI „ANGELO,, “BUSARA”** A,B,C,F,G,L,O  
SCAMPI / TOMATO / BASIL  
IN AROMA SMOKE

3 PIECE SCAMPI - SMALL € 17,50

\*\*\*

**REFRESHMENT OF BLOOD ORANGE** O,F

€ 6,00

\*\*\*

**SOUS-VIDE COOKED SHANK OF LAMB** A,C,G,L,O  
WITH VARIATION OF HOKKAIDO AND BUTTERNUT PUMPKIN

€ 28,00

\*\*\*

**SWEET SURPRISE FROM  
THE “VALRHONA” CHOCOLATE**

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* 

