

VORSPEISEN

BEEF TATAR A,G,O,M

KLASSISCH MARINIERT AN DOTTERCREME,
MARINIERTEN GEMÜSE UND TOASTBROT

ALS VORSPEISE € 15,50

ALS HAUPTSPEISE € 22,50

ZWEIERLEI VOM YELLOW FIN THUNFISCH D,F,L,O

AVOCADO/ MANGO

€ 15,50

STARTER

BEEF TATAR A,G,O,M

CLASSIC MARINATED ON YOLK CREAM,
MARINATED VEGETABLES AND TOASTED BREAD

STARTER € 15,50

MAIN COURSE € 22,50

TWO KINDS OF YELLOW FIN TUNA D,F,L,O

AVOCADO / MANGO

€ 15,50

SUPPEN

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

FLUSSKREBSSCHAUMSUPPE B,D,F,L,O
APFEL / FLUSSKREBSSTÜCKE
€ 8,50

CAPPUCCINO VON KIRSCHTOMATEN G,L,O 
€ 6,00

SOUPS

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

CREAM OF CRAYFISH SOUP B,D,F,L,O
APPLE / CRAYFISH PICES
€ 8,50

CAPPUCCINO OF CHERRY TOMATOES G,L,O 
€ 6,00

ZWISCHENGERICHTE

WEINBERGSCHNECKEN F,L,O,P,R
ZWIEBEL-KRÄUTERPÜREE / TOASTBROT
€ 15,50

RAHMBEUSCHEL VOM HEIMISCHEN WEIDEKALB A,C,G,P
SAUERRAHM-SERVIETTENKNÖDEL / WURZELGEMÜSE
€ 14,50

ENTREMETS

VINEYARD SNAILS F,L,O,P,R
ONION-HERB PUREE / TOAST BREAD
€ 15,50

VEAL BEUSCHL
(DISH MADE OF HEART AND LUNG) A,C,G,P
SOUR CREAM- BREAD DUMPLINGS / ROOT VEGETABLES
€ 14,50

HAUPTSPEISEN

ÖSTERREICHISCHE 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

TOURNEDOS A´ LA ROSINI A,C,G,L,O,P

€ 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

TOURNEDOS A´ LA ROSINI A,C,G,L,O,P

€ 34,00

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

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

VEGAN

VEGANES RAGOUT STROGANOFF F,L,O 
REIS
€ 17,50

FISH DISHES

SOLE ROASTED IN WHOLE D,G,O
POTATO / LEAF SPINACH / LEMON BUTTER
€ 29,00

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

VEGAN

VEGAN RAGOUT STROGANOFF F,L,O 
RICE
€ 17,50

DESSERT & KÄSE

SORBET „VERNISSAGE,, A,F

€ 7,50

ZITRONENTARTE MIT KUMQUADS A,G,H,L,O

€ 7,50

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

AB 2 PERSONEN

€ 11,00 PRO PERSON

VARIATION VON BELGISCHER SCHOKOLADE A,C,G,H,O

€ 8,50

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

LEMON TARTE WITH KUMQUADS A,G,H,L,O

€ 7,50

CHOCOLATE FONDUE FOR TWO PERSONS A,C,G,F,O

WITH FRUITS AND PYRAMID CAKE

FROM TWO PERSONS

€ 11,00 PER PERSON

VARIATION OF BELGIAN CHOCOLATE A,C,G,H,O

€ 8,50

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“

ZWEIERLEI VOM YELLOW FIN THUNFISCH D,F,L,O
AVOCADO/ MANGO
€ 15,50

FLUSSKREBSSCHAUMSUPPE B,D,F,L,O
APFEL / FLUSSKREBSSTÜCKE
€ 8,50

RAHMBEUSCHEL VOM HEIMISCHEN WEIDEKALB
SAUERRAHM-SERVIETTENKNÖDEL / WURZELGEMÜSE
€ 14,50

ERFRISCHUNG VON DER BLUTORANGE O
€ 6,00

TOURNEDOS A´LA ROSINI A,C,G,L,O,P
ERDÄPFELGRATIN / GEMÜSEVIELFALT
€ 34,00

VARIATION VON BELGISCHER SCHOKOLADE A,C,G,H,O
€ 8,50

MENÜ € 75,00

„HERZL-MENU“

TWO KINDS OF YELLOW FIN TUNA D,F,L,O

AVOCADO / MANGO

€ 15,50

CREAM OF CRAYFISH SOUP B,D,F,L,O

APPLE / CRAYFISH PICES

€ 8,50

VEAL BEUSCHL

(DISH MADE OF HEART AND LUNG) L,O,M

SOUR CREAM- BREAD DUMPLINGS / ROOT VEGETABLES

€ 14,50

REFRESHMENT OF BLOOD ORANGE O

€ 6,00

TOURNEDOS A´ LA ROSINI A,C,G,L,O,P

POTATO GRATIN / VEGETABLES

€ 34,00

VARIATION OF BELGIAN CHOCOLATE A,C,G,O

€ 8,50

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

