

# herberstein.highlights

GLAS Champagner Veuve Clicquot Brut  
0,1 lt € 12,-



## Tataki vom Yellowfin Thunfisch

auf Avocado und exotischer Vinaigrette von Yuzu, Mango und Papaya

\* \* \*

## Sulmtaler Stundenei

mit Erbsen-Consommé und Prosciutto

\* \* \*

## Jakobsmuscheln

auf Röstzwiebel Tapioka und Erbsensprossen

\* \* \*

## Sorbet

\* \* \*

## St. Petersfisch

im Karotten-Kümmelsud mit Erdnüssen und Couscous

oder

## Taube und geräucherter Ostseeaal

auf Rotweinschalottensauce mit Schnittlauchgrauen,  
Erbsen und Perlzwiebel

\* \* \*

## Topfensoufflé

auf karamellisierten Mohn-Bananen mit Muskatnusseis

---

**MENÜ 4 Gang** (4 courses) € 51,80  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

**MENÜ 6 Gang** (6 courses) € 63,20  
mit einem Hauptgang und Sorbet

**MENÜ 7 Gang** (7 courses) € 79,90

## vorspeisen. GEDECK € 3,80

### Feurige Scheiben vom Roastbeef

mit Salat von frischer Minze, Chili, Koriander und Sojasprossen € 11,20

*Spicy slices of roast beef with salad of fresh mint,  
chili, coriander and soya bean sprouts*

### Tataki vom Yellowfin Thunfisch

auf Avocado und exotischer Vinaigrette aus Yuzu,  
Mango und Papaya € 12,60

*Tataki of Yellow Fin Tuna served on avocado  
and exotic vinaigrette of yuzu, mango and papaya*

### Parfait von Gänseleber

mit chinesischem Rosenblütenschnaps

Litschi und Cashewkern-Brioche € 14,80

*Parfait of goose liver with Chinese rose blossom schnapps  
lychee and cashew-brioche*

### Carpaccio vom Langostino

mit Basilikum und Thaispargel € 12,50

*Langostino Carpaccio with basil and Thai asparagus*

## suppen.

### Asia Bloody Mary

mit Garnele € 5,50

*Asia Bloody Mary with prawn*

### Sulmtaler Stundenei

mit Erbsen-Consommé und Prosciutto € 5,80

*Pea consommé with prosciutto and soft-boiled egg*

INKLUSIVPREISE

## zwischengänge.

### Jakobsmuscheln

auf Röstzwiebel Tapioka mit Erbsensprossen € 13,20

*Scallops on roast onion tapioca with pea sprouts*

### Knusprige Gänseleber

mit Vanille und Ananas € 14,80

*Crunchy goose liver with vanilla and pineapple*

## hauptspeisen.fisch

### Frühlingsrolle vom Yellowfin Thunfisch

auf roten Zwiebeln und karamellisierten Ananas € 22,50

*Spring roll of Yellow Fin Tuna*

*served on red onions and caramelized pineapple*

### St. Petersfisch und Jakobsmuschel

im Karotten-Kümmelsud mit Erdnüssen und Couscous € 26,50

*John Dory and scallop served in carrot-caraway stock*

*with peanut and couscous*

### Lachsforellenfilet mit Wasabi-Tobiko

auf Sauerampfer und roter Rübe € 20,20

*Fillet of salmon trout with wasabi-tobiko*

*on garden sorrel and red turnip*

### Seeteufel und Herz-Muscheln

mit Paspal-Algen, Sellerie und Apfel € 24,50

*Monkfish and common cockle with algas, celery and apple*

# hauptspeisen.fleisch

## Teriyaki vom Premium Beiried

mit orientalischem Dressing, Spargelspitzen und Radieschen € 22,50

*Teriyaki of premium sirloin steak  
with oriental dressing, asparagus spears and radish*

## Tandoori Brathähnchen und Garnele

auf Paprika-Quinoa mit Chorizo € 20,80

*Tandoori roast chicken and prawn  
on pepper-quinoa and chorizo*

## Taube und geräucherter Ostseeaal

auf Rotweinschalottensauce mit Schnittlauchgraupen,  
Erbsen und Perlzwiebeln € 25,80

*Pigeon and smoked Baltic Sea eel  
on spring onions sauce with chive pearl barley, peas and pearl onions*

## Variation vom Kalb

mit Kumquats und Frühlingsgemüse € 27,90

*Variety of veal with cumquat and spring vegetables*

I N K L U S I V P R E I S E

## dessert.

### Impressionen von grünem Tee

mit Vanille und Ananas € 9,80

*Impressions of green tea with vanilla and pineapple*

### Topfensoufflé

auf karamellisierten Mohn-Bananen mit Muskatnusseis € 9,80

*Curd cheese soufflé on caramelized poppy seed – bananas  
with nutmeg ice cream*

### Mimulette-Käse & Sauerrahmeis

auf Kompott von Birne, Ingwer und grünen Tomaten € 9,80

*Mimulette cheese & sour-cream ice cream  
served on compote of pear, ginger and green tomatoes*

### Variation unserer Sorbets € 5,50

*Variation of our sherbets*

## DAZU MEINL KAFFEE

Cappuccino € 2,90

Espresso klein € 2,30

Verlängerter € 2,50

Espresso groß € 3,10

## käse.

### Auswahl von gereiftem Käse

mit Konfitts, Honig und Senfsorten

*Assorted cheese with confits, honey and mustard*

1 Stück € 2,80

Variation € 9,90