

# HERMANN S

## KITCHEN

---

### APEROL

GLAS PROSECCO 0.1L

5.1

APEROL SPRIZZ

Aperol . Prosecco . Soda . Orange

7

APEROL POMPELMO

Aperol . Pink Lemonade . Soda

7

HUGO

Prosecco . Soda . Hollunderblütensirup

7

CAMPARI SPRITZ

Campari . Prosecco . Soda

7

WODKA LEMON

Absolut Wodka . Bitter Lemon . Zitrone

8

LIFE & LEMON

Limoncello . Prosecco . Grapefruitlimonade

7.5

CAMPARI ORANGE

Campari . Orangensaft

7.5

MOSCATO D' ASTI

5.1

NEGRONI

Antica Formula . Campari . Gin

9

ALLE SPRITZER IN XXL

0.5L

8.5

### WEIN

2018 GV RIED KLOSTERSATZ

Pichler Krutzler . Wachau

42

2019 GRAUBURGUNDER EICHBERG

Daniel Jaunegg . Steiermark

49

2020 STOAN (CH/SB/WB)

Kellerei St. Paul's . Südtirol

56

2021 LUGANA DOC

Ottella . Venezien

49

2017 ZWEIGELT BIO

Christian Fischer . Thermenregion

49

2019 RESERVE DEL CONTE BIO

Tenuta Manincor . Südtirol

46

2018 BARRUA ISOLA DEI NURAGHI

Agricola Punica . Sardinien

65

2018 HAUT-MEDOC AOP

Chateau Senejac . Bordeaux

69

# HERMANN S

## KITCHEN

---

### VORSPEISEN

#### GEMISCHTE BLATTSALATE

mit Rohkost und unserem Hausdressing

9

#### "POLLO TONNATO"

Hendl. Kapern und Sardellen in Thunfischsauce garniert mit Salz-Zitronen

12

#### BURRATA CAPRESE

auf Pfifferlingen und Tomate. an Rohschinken mit Parmesan und Espuma

17

#### CAESAR SALAD

Romana Salat mit Parmesan. Zitrone und Sardellen garniert mit Knoblauch – Croutons

11

#### SCHWERTFISCH

auf Rucola mit Oliven. Zitrone und Kapern

16

#### WEINBERGSCHNECKEN GRATINIERT

in Gewürzbutter mit Bruschetta und Weissbrot

12

#### CARPACCIO 2.0

vom Jungstier an Rucola und Pecorino mit altem Balsamico

18

#### BEEF TARTAR

vom Rinderfilet mit gesalzener Bauernbutter und warmen Brot  
wird direkt am Tisch zubereitet

22

#### WILDCONSOMMÈ

mit Griessnockerl und Schnittlauch

7

#### SCHWAMMERLSUPPE

mit Parmesan und geröstetem Brot

6

# HERMANN S

## KITCHEN

---

### LAND & FLUSS

#### PIFFERLINGS-RISOTTO

18

#### PAILLARD VOM TIROLER MILCHKALB

mit Rucola, Oliven und Dörrtomaten-Risoni

27

#### KALBSHAXENRAGOUT

serviert mit Spätzle und Gemüse

24

#### ROSTBRATEN "ALT PAZNAUN"

mit Schalottensauce dazu Erdäpfelblattl und grüne Gartenbohnen

26

#### ZWEIERLEI VOM REH

kurz gebraten und geschmort mit Spätzle und Mangold

32

#### STEINBUTT

serviert mit Artischocken, Kapern, Rispentomaten und Brotcreme

28

#### LACHS

serviert mit Risotto an Zitrone, Stängelkohl und Mandeln

26

#### THE GOOD OLD WIENERSCHNITZEL

vom Milchkalb mit Pommes frites

26

# HERMANN S

## KITCHEN

---

### PASTA

#### SPAGHETTI CARBONARA 3.0

mit Pfeffer Guanciale und Freiland Ei garniert mit Pecorino

19

#### GNOCCHI

mit scharfer Salami, Tomaten und Oliven gewürzt mit Knoblauch und Oregano

16

#### GARGANELLI

mit Garnelen und Pesto

26

#### TAGLIATELLE

mit Eierschwammerln

19

### DESSERTS

#### GEEISTER SCHMARREN

mit Wechsel-Röster

12

#### JOGHURT KUGEL

mit Erdbeeren und Kokos

10

#### MARILLENKNÖDEL

mit brauner Butter, süßem Brösel und "Malaga" Eiscreme

9

#### WEICHKÄSE FÜR 2 PERSONEN

warm serviert mit Rotschmiere, Schüttelbrot und Tannen Tatschen Honig

10

# HERMANN S

## KITCHEN

---

## STEAKS VOM GREEN EGG

Wählen Sie ihr Lieblings-Steak mit Wunschbeilage und Sauce

### HOCHRIPPE VOM RIND GEREIFT

250 Gramm 39  
500 Gramm 80

### T-BONE STEAK GEREIFT

1200 Gramm  
110

### KALBS KOTELETT

220 Gramm  
36

### FILETSTEAK

180 Gramm 39  
200 Gramm 42  
250 Gramm 46

### CHATEAUBRIAND

500 Gramm  
96

### LOUP DE MER

ab 2 Personen  
im Ganzen aus dem Ofen  
ligurisches Gemüse . heurige Erdäpfel  
pro Kilo 55

### LOUP DE MER

ab 2 Personen  
im Ganzen in der Salzkruste  
ligurisches Gemüse . heurige Erdäpfel  
pro Kilo 55

Da uns Qualität wichtig ist, benötigen wir für die Zubereitung min. 45 Minuten.

## BEILAGEN

Hermann's Wedges

Pommes

Paunzen

Knoblauchbrot

Mangold

Knoblauchspinat

Ligurisches Gemüse

Ceasar Salad

Pfifferlinge

## SAUCEN

Jus

Kräuterbutter

Eugen's Zwiebelsauce