



HIERONYMUS

VORNEWEG

TAKEO ISCHI

Bayerischer Hamachi | karamellisierter Chicorée 21,80
Staudensellerie | Limetten-Mayonnaise | Zitronenpfeffer

FROSTBEULE

Gebratener süß-saurer Grünkohl | geröstete Blumenkohlcrème *vegetarisch* 19,80
Holunder | Fichte | Wacholder-Emulsion

CHINESE CHOPPER

Rindertatar fernöstlich mariniert | Eigelb | geröstetes Panko 21,80
Miso-Hollandaise

SUPPEN

LIEBESGRÜSSE AUS MOSKAU

Rote Bete | kalt geräucherter Stör mit seinem Kaviar
Saure Sahne | Himbeeressig

15,80

SUPPENKASPAR

Consommé vom Rind | Bergkäse-Gyoza
Schmorzwiebeln | Schnittlauch

14,80

ZWISCHENDURCH

EI(N)MALIG

Hühnerei | Wintertrüffel
Schwarzwurzeln in Rahm | Spinatcrème

vegetarisch

18,80

*Alle Preise in Euro.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*

WIESE – WALD - WASSER

ENTE(R)TAINER

Challans Entenbrust | Haferwurzel | Selleriecrème
Tonkabohne | Marone | Orangenjus

36,80

R(W)EINGELEGT

Im Glühweinfond pochiertes Rinderfilet | Schwarzwurzel
Spinat | Madeirajus | Wintertrüffel

36,80

BUTTERZART

Geschmorter Iberico-Schweinenacken | Paprika Chimichurri
geräucherte Polenta | Baby Mais | Holzkohlejus

29,80

WIESE – WALD - WASSER

SCHLAUER BAUER

Souffliertes Kalbsschnitzel | gepickelte Gurken
Kartoffelsalat | kalt gerührte Preiselbeeren

26,80

WELTENBUMMLER

Loup de Mer | Fenchel | Orange | Olivenölkaviar
Perlgraupen | Bouillabaisse-Fond

32,00

KOHLE

Spitzkohl aus dem Feuer | grüner Apfel
Kreuzkümmel | Perlgraupen-Risotto

vegetarisch

24,80

ROBATA UND TANDOOR

Rinderfilet	200g	31,80
US Prime Entrecôte	Je 100g	16,80
Schweinekotelette Iberico	Je 100g	9,80
Stubenküken		18,80
Forelle von der Fischzucht Köpf in Oberammergau		22,80

UNSERE SPECIAL CUTS FINDEN SIE IM REIFESCHRANK

Je 100 g | 18,80

Gerne bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten vom Grill
ganz nach Ihren Wünschen zu.

*Alle Preise in Euro.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*

SIDE DISHES UND SAUCEN

C'EST LA VIE

Selleriecrème | Vanille | karamellierter Chicorée
Cashewnüsse

vegetarisch

7,80

EIS-ZEIT

Wintersalat | eingelegte Eiszapfen
Granatapfel | Parmesan

vegetarisch

7,80

BLAU-MACHER

Kartoffelgratin | Gorgonzola Dolce
Kräuter-Crème Fraîche

vegetarisch

7,80

Trüffel-Mayonnaise | Sauce Hollandaise | Grüne Pfefferjus

je 3,50

SÜSSES UND SÜNDIGES

GÖTTER-SPEISE

Rote Bete Sorbet | Schwarzbier-Eis | Trauben
Rosenwasser | Yuzu

13,80

RUM-PELSTILZCHEN

Winterliche Sommerfrüchte | Rum | Heumilcheis
Zabaione | gebackenes Brioche

12,80

PFEFFER-KÜCHLER

Bratapfel-Ragout | Winter-Crumble
Lebkuchen-Mascarpone

9,80

KLEINER KAISER

Soufflierter Kaiserschmarrn | Zwetschge | Mandel | Vanille-Eis

12,80

*Alle Preise in Euro.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*

MENÜ

von Chef de Cuisine Johannes Wäger

TAKEO ISCHI

Bayerischer Hamachi | Chicorée | Staudensellerie | Limetten-Mayonnaise | Zitronenpfeffer

LIEBESGRÜSSE AUS MOSKAU

Rote Bete | Stör mit seinem Kaviar | Saure Sahne | Himbeeressig

EI(N)MALIG

Hühnerei | Wintertrüffel | Schwarzwurzel | Spinatcrème

ENTE(R)TAINER

Challans Entenbrust | Haferwurzel | Sellerie | Tonkabohne | Marone | Orangenjus

RUM-PELSTILZCHEN

Winterliche Sommerfrüchte | Rum | Heumilcheis | Zabaione | Brioche

*Alle Preise in Euro.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*

MENÜ

von Chef de Cuisine Johannes Wäger

Preis pro Person

4 Gänge | 79,80

5 Gänge | 89,90

Weinbegleitung von Alexander Patronelli

Preis pro Person

4 Gänge | 29,80

5 Gänge | 34,80

*Alle Preise in Euro.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*



HIERONYMUS
modern fine dining

*Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden,
soweit Sie über Allergien oder Unverträglichkeiten verfügen, wenden Sie sich bitte
vertrauensvoll an uns. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in unseren
Produkten enthaltenen allergenen Zutaten.*



HIERONYMUS
modern fine dining

RESTAURANT HIERONYMUS

Weiherweg 36

82497 Unterammergau

Telefon 08822 93991-20

www.restaurant-hieronymus.de

reservierung@restaurant-hieronymus.de