

VORNEWEG

BEEF TATAR

Rinderfett | Röstzwiebel | Kopfsalat

18

SCHLIERSEER SAIBLINGSMATJES

Sauerrahm | Salzgurke | Dill

17

SUPPEN

KÜRBISCREME

Schweinebauch | Verbrannte Sahne

10

PILZTEE

Edamame | Waldpilze | Sesam

vegetarisch

10

ZWISCHENDURCH

SPITZKOHL

Eigelb | Leinöl | Liebstöckel

vegetarisch

15

RAHNE

Zabaione | Haselnuss | Hafer

vegetarisch

16

WIESE – WALD – WASSER

SALZWIESENLAMM

Weißer Bohnen | Petersilienwurzel | Brunnenkresse

33

SCHWARZFEDERHUHN

Mais | Pfifferlinge | Vin Jaune

32

SCHLIERSEER LACHSFORELLE

Kartoffel | Zitrus | Estragon

28

SCHWARZER REIS

Kürbis | Pecorino | Orange

22

KLASSIKER

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Kürbis | Wirsing | Speck

30

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffel-Gurken-Salat | Senf | Preiselbeere

27

BACKHENDL

Gurke | Sauerrahm | Kernöl

24

ROBATA UND TANDOOR

US Rinderfilet	200g	31,80
Iberico Karree vom Schwein	je 100g	10,50
US Prime Entrecôte	je 100g	16,80

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.

SIDE DISHES UND SAUCEN

CESAR SALAD

Romanaherzen | Kirschtomaten | Parmesan | Croûtons *vegetarisch* 8

FRITES À LA TRUFFE

Pommes Frites | Trüffel-Mayonnaise *vegetarisch* 8

GRATIN DAUPHINOIS

Kürbis | Thymian *vegetarisch* 8

COLESLAW

Rote Bete | Spitzkraut | Ziegenkäse *vegetarisch* 7

Pfeffersauce | Sauce Béarnaise

je 4

SÜSSES UND SÜNDIGES

KLEINER KAISER

Heumilch | Apfel

13

CHEESECAKE

Brombeere | Baiser | Braune Butter

13

SCHWARZER SESAM

Birne | Schwarzer Tee | Vanille

14

KÜRBIS

Sanddorn | Buchweizen

14

MENÜ

BEEF TATAR

Rinderfett | Röstzwiebel | Kopfsalat

SCHLIERSEER SAIBLINGSMATJES

Sauerrahm | Salzgurke | Dill

RAHNE

Zabaione | Haselnuss | Hafer

SCHLIERSEER LACHSFORELLE

Kartoffel | Zitrus | Estragon

SCHWARZFEDERHUHN

Mais | Pfifferlinge | Vin Jaune

KÜRBIS

Sanddorn | Buchweizen

Alle Preise in Euro.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

MENÜ

von Chef de Cuisine Nico Sator

Preis pro Person

5 Gänge (ohne Matjes) | 89

6 Gänge | 100

Weinbegleitung von Alexander Patronelli

Preis pro Person

5 Gänge | 34

6 Gänge | 38

Alle Preise in Euro.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



HIERONYMUS
modern fine dining

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

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



HIERONYMUS
modern fine dining

RESTAURANT HIERONYMUS

Weiherweg 36
82497 Unterammergau

Telefon 08822 93991-20
www.restaurant-hieronymus.de
reservierung@restaurant-hieronymus.de

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