

VORNEWEG

ANGLERGLÜCK

Gebeizter, gegrillter Bergsaibling | Zitronengras
Kohlrabi | Radieschen | Grüner Apfel

21,80

GREEN „HORN“ET

Tatar vom Almochsen | frühlingshaft mariniert | Grüner Spargel
Holzkohle-Knäckle | Bergkräuterfond | mariniertes Grünzeug

21,80

WURZELZIEHER

Geräucherte Petersilienwurzel | Meerrettich-Granité
Pickles | Frühlingsgewächse

vegetarisch

19,80

SUPPEN

HOT LIPS

Rote Paprika-Velouté
Himbeer-Gel und -Sorbet | Lippenblütler-Öl

vegetarisch

14,80

HERRGOTTS-BSCHEISSERLE

Consommé vom Rind | Sauerbraten-Raviolo
Schnittlauch

14,80

ZWISCHENDURCH

SPRING-BR"EGG"

Gebackenes Hühnerei | Bärlauch | Bacon
Ahornsirup | Speck-Hollandaise

vegetarisch

möglich

16,80

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

WIESE – WALD - WASSER

PARADIES-VOGEL

Bio Kikok Hühnerbrust sous vide | Cognac-Paradieskörner-Jus
flambierte Gewürz-Flug-Ananas | Petersilienwurzel | Kaffeebohne

32,00

SCHÄFER-STÜNDCHEN

Gegrillter Lammrücken | Aubergine und Artischocke
Weiße Vulkanzwiebel | Orange-Basilikum-Jus

38,80

GAUMENSCHMEICHLER

Geschmortes Rind | Staudensellerie | Erdapfel
Rotes Kraut | Sommertrüffel | Bordeaux-Jus

34,80

WIESE – WALD - WASSER

SCHLAUER BAUER

Souffliertes Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurken-Salat
Senfcrème | kalt gerührte Preiselbeeren | Zitrone

26,80

ZUNGENBRECHER

Gebratenes Seezungenfilet | Gegrillte Auberginencreme | Kapern
Olive | Schnittlauch | Kalamansi | Zitrus-Brandade | Nussbutter

38,80

TIGER SPICE

Gegrillte Möhre | Passionsfrucht | Belugalinsen
Petersiliencreme | Panko | Kokos und Koriander | Karottenlack

vegetarisch

26,80

ROBATA UND TANDOOR

Rinderfilet	200g	32,80
US Prime Entrecôte	Je 100g	16,80
Schweinekotelette Iberico	Je 100g	10,80
Feuervogel Tandoori Stubenküken		18,80
Feuerfisch Tandoori Saibling		26,80

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

HEXEN-ZWIEBEL

Tallegio-Erdapfel-Gratin
Bärlauchcrème

vegetarisch

7,80

SPRING CESAR

Frühlings-Caesar-Salat | Wildkräuter
Parmesan | Croûtons

vegetarisch

7,80

FRITES A LA TRUFFE

Handgemachte Pommes frites
Trüffel Mayonnaise

vegetarisch

7,80

Cognac-Paradieskörner-Jus

Sauce Hollandaise | Karibisches Pesto

je 3,50

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

SÜSSES UND SÜNDIGES

DRACHENEI

Litschi-Champagner-Fond | Aprikose | Feuerwatte
Gold | Gepuffte Cerealien

16,80

NUSS-KNACKER

Chantilly-Haselnuss-Crème | Sorbet
Macadamianuss | Karamell

15,80

FLOTTE BIENE

Kamillen-Eiscrème | Honig | Mara des Bois Erdbeere
Rhabarber | Madagaskar Vanille Keks

15,80

KLEINER KAISER

Soufflierter Kaiserschmarrn | Zwetschge | Mandel | Heumilch-Eis

12,80

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

MENÜ

von Chef de Cuisine Johannes Wäger

ANGLERGLÜCK

Gebeizter, gegrillter Bergsaibling | Zitronengras | Kohlrabi | Radieschen | Grüner Apfel

HOT LIPS

Rote Paprika-Velouté | Himbeer-Gel und -Sorbet | Lippenblütler-Öl

SPRING-BR“EGG“

Gebackenes Hühnerei | Bärlauch | Bacon | Ahornsirup | Speck-Hollandaise

SCHÄFER-STÜNDCHEN

Gegrillter Lammrücken | Aubergine und Artischocke | Vulkanzwiebel | Orangen-Basilikum-Jus

FLOTTE BIENE

Kamillen-Eiscreme | Honig | Mara de Bois Erdbeere | Rhabarber | Madagaskar-Vanille-Keks

*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 | 89,80

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.*

*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.