

NACH VERFÜGBARKEIT

Gratinierte Schnecken

Gugumuck, Wien

6 Stück „Café de Paris“ & Knoblauchbrot (A,G,L,M)
18,90

Gebratene Steinpilze

Lardo & Blattsalat

24,50 / 29,50

SONNTAGS

Schweinsbraten

Bio, Österreich

Schopf oder Karree, Kraut & Knödel 23,00

06.08.2026 bis 10.08.2026

Rosa gebratenes Beiried a la Girardi,

Champignons, Kapern, Speck, Essiggurkerl &
Braterdäpfeln (G,L,M) 38,00

27.08.2026 Menüabend

„MEER GESCHMACK“

WENIGER SCHNICKSCHNACK

KINDERZIMMER

Unser Kinderzimmer befindet sich im ersten

Stock. Malstifte sind im Kinderzimmer nicht

gestattet. Benützung auf eigene Gefahr! Eltern
haften für ihre Kinder!

WLAN: gulasch123

Wichtige Information zu Allergenen
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten
Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene
erfolgt entsprechend den gesetzlichen
Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung
1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch
andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte
und Getränke können neben den
gekennzeichneten Zutaten auch Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im
Produktionsprozess der Küche sowie der Bar
verwendet werden.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise in Euro inkl. aller Abgaben.

Allergeninformation
gemäß
Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch
E Erdnuss
F Soja
G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Für das Gedeck erlauben wir uns 4,70 Euro zu
verrechnen.

PRICKELNDES 0,1L

14,00	Champagne Chardonnay Brut Étienne Oudart, Champagne 2016
10,90	Bellini Weißer Pfirsich, Prosecco
7,90	Crémant brut AOC Aguila Languedoc-Roussillon
10,50	Reserve Pinot Noir rosé Schlumberger

PRICKELNDES 0,375L

52,00	Champagne Brut Grande Reserve André Clouet
-------------	---

HERRLICHES

9,00	Gurktaler Sanddorn-Likör-Spritz Tonic, Soda & Limette
13,00	Negroni
13,40	Negroni Sbagliato Campari, Burschik's Red Vermouth, Cremant
14,00	WienGin Tonic Tonic, Orange, Basilikum

TRADITION

6,50	Burschik pur 5 cl Vermouth mitten aus Wien
6,50	Sherry Manzanilla Lustau 5 cl
7,20	Campari Soda

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

KOMBUCHA 0,33

6,90 Ananas Ingwer BOOTCH

6,90 Hibiskus Limette BOOTCH

SPRITZ-ALKOHOLFREI

5,00 Granatapfelsaft-Spritz, Minzsirup,
Soda & Limette

6,50 Sanbitter-Spritz, Sanbitter & Soda

6,90 Verjus -Spritz, Tement 0,25l

8,20 Bitter-Spritz Wermutnoten & roten
Trauben, Soda & Zitrone

8,50 Dolce-Spritz Bitter, Orangen &
süßem Rhabarber & Tonic

SÄFTE 0,125L

5,90 Traubensaft, Gelber Muskateller
F.X. Pichler Wachau

2,30 Apfel Bio

2,40 Marille Bio

2,80 Traubensaft rot

6,60 Virgin Mary

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L

4,90 Soda Zitrone (Jugendgetränk)

6,00 Eistee

6,00 Salbei-Limetten-Limonade

2,00 1 Liter Leitungswasser **wird nur
ohne** Zusatzgetränk pro Person
verrechnet.

BIER ALKOHOLFREI 0,5L

6,10 Weißbier Unert

6,10 Luftikus Zwettler

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

ROMAN ARTNER – MENÜ

Geflämmte Wassermelone

eingelegte Paradeiser, Feta, Seefenchel,
Paradeiser-Sud (G,L,M)

0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,
Tement, Südsteiermark

8,80

Marinierter Kalbskopf & Artischocke

Kalbskopf, Österreich
Sardellencreme, Radieschen, Minze & Holunder
(D,C,G,L)

0,125l 2024 Roter Veltliner Wahre Werte
Weixelbaum, Kamptal

10,90

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)

0,125l 2024 Rosé Château Routas Provence

7,00

Maishuhn Frankreich

Eierschwammerl, junge Erbsen, Salzzitrone,
Salbei (G,L,M,H)

0,125l Synthèse Blanc Domaine Riberach Côtes
Catalenes IGP

11,00

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

0,125l 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

10,90

MENÜ 4 GANG

84,- pro Person ohne Weinbegleitung

MENÜ 5 GANG

90,- pro Person ohne Weinbegleitung

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

ROMAN ARTNER – MENÜ VEGETARISCH

Geflämmte Wassermelone

eingelegte Paradeiser, Feta, Seefenchel &
Paradeiser-Sud (G,L,M)

0,125l 2025 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,
Tement, Südsteiermark

8,80

Grüne Gazpacho

Grüne Paradeiser & hausgemachte Focaccia mit
Stangensellerie, geschmorte Paradeiser,
geräucherten Chili & Salzzitrone (A,L)

0,125l 2024 Rosé Château Routas Provence

7,00

Barbecue-Karfiol

Karfiol-Creme, gebackener Karfiol, Ei, Kapern,
Salzzitrone (A,C,G)

0,125l 2024 Roter Veltliner Wahre Werte
Weixelbaum, Kamptal

10,90

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel (A,C,G)

0,125l 2023 Riesling Belle Fleur Wezeli, Kamptal

10,90

MENÜ 4 GANG

58,- pro Person ohne Weinbegleitung



Geprüfte Qualität. Mindestens 30 % der
Lebensmittel (gemessen am Einkaufswert)
werden im Pichlmaiers zum Herkner in Bio-
Qualität eingesetzt.

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

VORSPEISEN

Geflämmte Wassermelone

eingelegte Paradeiser, Feta, Seefenchel &
Paradeiser-Sud (G,L,M)

21,00

Oktopus-Spargel-Salat

eingelegter weißer Spargel, Avocado,
Zitrusfrüchte, gerösteter Mais & Bergpfeffer
(A,C,D,G,R)

24,50

Beef Tatar Bio, Österreich

Dotter, Kapern-Mayonnaise & Bauernbrot
(A,C,D,G,L,M)

120g 22,50 / 190g 28,00

Salatherzen

Radieschen, Gurke, Paprika, eingelegte
Paradeiser & Kräuter

11,50

Jahrgangssardinen in der Dose, Bio

Weißbrot, La Compagnie, Bretagne (A,D)

18,00

Prosciutto di Parma

Oliven & Kapern

18,50

SUPPEN

Rindsuppe Bio, Österreich

3erlei Wiener Einlagen (A,C,G,L)

9,50

Grüne Gazpacho

Grüne Paradeiser & hausgemachte Focaccia mit
Stangensellerie, geschmorte Paradeiser,
geräucherten Chili & Salzzitrone (A,L)

13,90

SALATE

Gurkenrahmsalat, Dille (G,M)

6,90

Paradeisersalat, Thymian (M)

6,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

INNEREIEN

Kalbshirn, Niederlande
mit Ei, gebacken & Grüner Salat (A,C,G)
18,90

Kalbsbeuscherl Bio, Österreich
Semmelknödel (A,C,D,G,L,M,O)
21,90 / 25,90

Jungstier-Leber Bio, Österreich
Schmorzwiebeln & Erdäpfelpüree (G,L,O)
24,50 / 28,50

Marinierter Kalbskopf & Artischocke
Kalbskopf, Österreich
Sardellencreme, Radieschen, Minze &
Holunderbeeren (D,C,G,L)
24,00 / 28,00

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Krautfleckerln
Schnittlauch (A,C,G,L)
13,50 / 17,50

Barbecue-Karfiol
Karfiol-Creme, gebackener Karfiol, Ei, Kapern,
Salzzitrone (A,C,G)
14,90 / 19,90

Miesmuscheln Bio, Dänemark
Champagner, Koriander, Chili & Pommes
(D,G,L,M,O,R)
20,90 / 25,90

Filet vom Zander
Haselnuss, Kohlrabi, gelbe Zucchini,
Zitronen-Kapern-Beurre-blanc
(D,G,L,M,H)
30,00 / 34,00

Maishuhn Frankreich
Eierschwammerl, junge Erbsen, Salzzitrone,
Salbei (G,L,M,H)
32,00

Wiener Schnitzel Bio, Österreich
Erdäpfelsalat (A,C,G;L,M)
26,50 / 33,90

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

DESSERTS

Affogato al Caffé

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (C,G)

7,20

Sorbets

9,90

Der gerührte Eiskaffe

Weißes & dunkles Mocca-Eis & Sesam-Hippe

(L,G,N)

8,50 / 14,00

Sgroppino Veneziano

Zitronensorbet, Wodka & Prosecco

15,90

Marillenpalatschinken

2 Stück (A,C,G)

9,00

Marillenknödel

Nussbutter-Brösel, 15 Minuten (A,C,G)

9,40

Beeren-Pavlova

Verjus, Vanille & Brombeere (A,C,G)

14,90

KÄSE KÄSEREI JUMI, SCHWEIZ

Bianca

Kuh-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Crème chévre

Ziege-Rohmilch, Weichkäse, Weisschimmel

Bä

Schaf-Rohmilch, Weichkäse, Rotschmiere

Schlossberg Alt

Kuh-Rohmilch, Hartkäse

Pixel

Kuh-Rohmilch, Blauschimmel

Käseauswahl 19,00 (G,H)

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

CRÉMANT & „MEER GESCHMACK.
WENIGER SCHNICKSCHNACK.“

27.08.2026

APERITIF

Frittierte Ährenfische

1 Glas **Aguila Brut** AOC

Crémant de Limoux

MENÜ

Ceviche vom Zander

Böhmerwald Fisch, Österreich

Passionsfrucht, Rettich, Rote Zwiebel, Koriander
(D,G,L,M)

1 Glas **Aguila Crémant de Bourgogne Les Cray**
2019

Miesmuscheln Bio, Dänemark

Crémant, Koriander & Pommes Anna

(D,G,L,M,O,R)

1 Glas **Torques et Clochers Crémant de**
Limoux Brut Vintage 2018

Filet vom Heilbutt Wildfang

Zucchiniblüte, Stangensellerie

Lardo-Kartoffel & Krustentiersud (A,B,G,D,L)

1 Glas **Domaine de Ronces Crémant de Jura**

Beeren-Pavlova

Verjus, Vanille & Brombeere (A,C,G)

1 Glas **Louis Vallon Crémant Bordeaux Rosé**
de Noir

MENÜ 4 GANG

120,- pro Person

inklusive Crémant-Begleitung

Wir freuen uns über ihre Reservierung unter
www.zumherkner.at



Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

WEISSWEIN 0,125L

5,50	Gelber Muskateller Wenzl, Weinviertel 2025
6,70	Grüner Veltliner Hochterrassen Salomon, Kremstal 2024
6,90	Riesling Ried Zornberg Federspiel, Piewald, Wachau 2024
7,40	Gemischter Satz Ried Maurerberg, Edlmoser, Wien 2025
8,80	Sauvignon Blanc Kalk & Kreide, Tement, Südsteiermark 2025
10,90	Roter Veltliner Wahre Werte Weixelbaum, Kamptal 2024
10,90	Riesling Belle Fleur Restsüße, Wezeli, Kamptal 2023
11,00	Synthèse Blanc Côtes Catalenes IGP 2021

ROSE 0,125L

7,00	Rosé Château Routas Provence AOP 2024
------------	---

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

ROTWEIN 0,125L

6,00	Zweigelt Dac Leo Jahner Carnuntum 2024
7,00	Blaifränkisch Vitikult Silvia Heinrich, Mittelburgenland 2022
9,90	Les Moulins Saumur Rouge (CF) AOP Domaine Guiberteau, Loire 2023
10,50	La Massa IGT (Sangiovese/ME/CS) Tenuta La Massa-Toscana 2021
12,70	Château Lilian Ladouys Saint- Estèphe AOC Cru Bourgeois 2022

SÜSS & PORT

8,20	5cl Beerenauslese Cuvee Kracher, Neusiedlersee
7,50	5cl Weißer Portwein 10 Jahre im Eichenfass gereift, Messias
7,50	5cl Portwein unfiltriert LBV 2014

Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person

BRÄNDE 2CL

Gmoser, Weiz Steiermark

6,50		Walnussansatz
7,00		Hirschbirne
7,00		Kriecherl
7,00		Hauszwetschke
7,00		Quitte

Reisetbauer, Kirchberg-Thening Oberösterreich

9,50		Marillenbrand
9,50		Williamsbrand
10,00		Karotte
12,00		Quittenbrand
14,00		Voglbeere
15,00		Ingwer
40,00		Elsbeere Brand

Gölles, Riegersburg Steiermark

7,50		Alter Apfel
8,50		Alte Zwetschke
14,00		Himbeere
14,00		Voglbeere

Hämmerle, Lustenau Vorarlberg

10,00		Gravensteiner Apfel
13,00		Holunder
13,00		Enzian
22,00		Traubenkirsche Herzstück
40,00		Elsbeere Brand

Guglhof, Hallein Salzburg

8,00		Williams
8,00		Marille
8,00		Haselnuss-Geist
14,00		Voglbeere

Parzmair, Schwanenstadt Oberösterreich

9,00		Haselnuss Parzmair
------	-------	--------------------

Herzog, Saalfelden Salzburg

10,00		Holunder
-------	-------	----------

GRAPPA 2CL

7,50	Sarpa di Poli Grappa Morbida Po di Poli
7,50	Chardonay Grappa Nonino Monovitigni
7,50	Elisi, Grappa Berta
8,00	Grappa die Luce Distillata Da Jacopo Poli
18,00	Tres soli Tre 2015 Grappa Berta

TEQUILA 4CL

20,00	Padre Azul Tequila Reposado, Mexiko
-------------	--

WHISKEY 4CL

8,00	Famous Grouse Single Malt Whisky, Schottland
9,80	Monkey Shoulder Malt, Schottland
15,00	Glenmorangie 10 Jahre The Original Single Malt Whiskys
18,00	Ardbeg 10y YO Islay Single Malt Whisky
20,00	Hibiki Japanes Harmony Whisky

RUM 4cl

15,00	Diplomatico
18,00	Ron Zacapa Centenario 23 Rum

UNSERE LIEFERANT:INNEN

Eine kulinarische Reise beginnt für uns dort, wo wertvolle Lebensmittel heranwachsen und gepflegt werden: bei unseren Lieferanten und Lieferantinnen. Sie sind es, die die Basis für unsere Gerichte schaffen – mit Lebensmitteln, deren Qualität man schmeckt. Und das lässt sich nachlesen: Wir beziehen unsere Lebensmittel in den angeführten Produktkategorien vornehmlich von folgenden Partner:innen:

RINDFLEISCH	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio, Fleischerei Hürner, Rungis Express</i>
SCHWEINEFLEISCH	<i>Fleischer Hürner Bio, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
FEDERVIEH	<i>Fleischerei Hürner, Transgourmet Bio, Rungis Express</i>
KALB	<i>Sonnberg Biofleisch, Transgourmet Bio</i>
FISCH	<i>Böhmerwaldfisch, Österreich, Eishken, Rungis Express</i>
GEMÜSE & OBST	<i>K. Müllner, Bio Spargelhof Malafa</i>
EIER	<i>Biohof Holzbauer</i>
MILCH	<i>Original Waldviertler Bio Vollmilch Nöm</i>
KÄSE	<i>Jumi, Schweiz</i>



Für das Gedeck verrechnen wir € 4,70 pro Person