

ROMANTIK SPA HOTEL \*\*\*\*\*

# ELIXHAUSER WIRT

FAMILIE GMACHL SEIT 1334

## Empfehlung

### Vorspeisen

#### **Rosa gebratener Hirschrücken**

mit Variation vom Hokkaidokürbis

18,50

#### **Salat vom Oktopus**

mit pikantem Spitzkraut und gerösteten Cashewkernen

17,00

#### **Crème brûlée vom Aberseer Schafskäse**

mit Birnenchutney und Schafsjoghurteis

14,00

### Suppen

#### **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**

mit Ingwer und gebackenem Kürbiskernknödel

6,20

#### **Rotkrautconsommé**

mit Entenpraline und Sellerie

6,70

Gedeck 3,30  
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

## **Zwischengerichte**

### **Kalbsrahmbeuschel**

mit Schnittlauchknödel

17,30

### **Mit Steinpilzen gefüllte Nudelteigtaschen**

in brauner Butter und Bergkäse

16,00

## **Hauptspeisen**

### **Hirschragout**

mit gebackene Grießknödel und Preiselbeer-Rotkraut

24,70

### **Rosa gebratene Filetspitzen in Pfefferrahmsauce**

mit Pommes Macaire und buntem Gemüse

26,90

### **Gebratenes Seesaiblingsfilet**

mit Zitronengnocchi und wildem Brokkoli

23,90

### **Tagliolini**

mit Kürbisgemüse, getrockneten Tomaten und Grana Padano

14,50

Gedeck 3,30  
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

## **Desserts**

### **Kaffee Espuma**

mit Kardamon und Orange

10,30

### **Variation von der Zartbitterschokolade**

mit Brombeeren

10,70

### **Mozartkuppel**

mit Pistazien und frischen Beeren

10,90

Gedeck 3,30  
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

# Romantik Menü

## **Rosa gebratener Hirschrücken**

mit Variation vom Hokkaidokürbis

\*\*\*

## **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**

mit Ingwer und gebackenem Kürbiskernknödel

oder

## **Rotkrautconsommé**

mit Entenpraline und Sellerie

\*\*\*

## **Mit Steinpilzen gefüllte Nudelteigtaschen**

in brauner Butter und Bergkäse

\*\*\*

## **Rosa gebratene Filetspitzen in Pfefferrahmsauce**

mit Pommes Macaire und buntem Gemüse

oder

## **Gebratenes Seesaiblingsfilet**

mit Zitronengnocchi und wildem Brokkoli

oder

## **Tagliolini**

mit Kürbisgemüse, getrockneten Tomaten und Grana Padano

\*\*\*

## **Variation von der Zartbitterschokolade**

mit Brombeeren

oder

## **Mozartkuppel**

mit Pistazien und frischen Beeren

5-Gang-Menü	65,00	mit Weinbegleitung	95,00
4-Gang-Menü	55,00	mit Weinbegleitung	80,00
3-Gang-Menü	45,00	mit Weinbegleitung	65,00

Gedeck 3,30

Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

# Elixhauser Wirt Klassiker

## Vorspeisen

### **Bunter Blattsalat**

mit zweierlei vom Hokkaidokürbis und gerösteten Kürbiskernen 11,90

### **Carpaccio vom Almochsen**

mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen 14,50

### **Beef Tatar**

mit Spiegelei, gebratener Avocado und Toastbrot 17,20

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe**

mit Frittaten 4,00

mit Leberknödel 4,50

mit dreierlei österreichischen Einlagen 6,50

Gedeck 3,30  
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

## Hauptspeisen

### „Fiaker Gulasch“

mit Butterspätzle 15,50

### Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat vom Kalb 21,50

vom Schwein 18,50

### Schweinsbraten vom Schopf

mit Semmelknödel und Sauerkraut 16,00

### Gekochtes Rindfleisch

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce 19,50

### Bratwurst

mit Sauerkraut und Petersilienerdäpfeln 12,50

### Filet von der Regenbogenforelle

mit Petersilienerdäpfeln und Zitronenbutter 21,00

### Pinzgauer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und grünem Salat 11,50

### Spinatknödel

mit brauner Butter, Kirschtomaten und Bergkäse 13,50

Gedeck 3,30  
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

## **Desserts**

### **Apfelstrudel oder Topfenstrudel**

mit Schlagobers oder Vanilleeis

5,50

### **Sachertorte**

mit Schlagobers

5,50

### **Kaiserschmarrn**

mit Zwetschkenröster

10,00

### **Sorbetvariation**

mit Beeren und Kakaohippe

8,50

### **Elixhausener Käsevariation**

10,50

Gedeck 3,30  
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)