

ROMANTIK SPA HOTEL *****

ELIXHAUSER WIRT

FAMILIE GMACHL SEIT 1334



Romantik Menü

Sashimi „süß-sauer“ von Zander und Thunfisch

mit eingelegtem Miso-Rettich, Yuzu und Wasabi

Schwarzwurzelcremesuppe

mit gebackenem Kalbsbries und Quittenchutney

Bergkäseravioli

mit Nussbutterschaumsauce, sautiertem Blattspinat und Röstzwiebeln

Geschmorte Rinderbackerl

mit glasiertem Ofenkürbis, pikantem Topfenknödel und sautierten Kohlsprossen

Geeistes Nougatsoufflé

mit Gewürzfeigen, Eierlikörkaviar und Gugelhupf aus gebrannten Mandeln

Petit Fours

5-Gang-Menü

79,00

mit Weinbegleitung

114,00

Gedeck 4,50
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

Elixhauser Wirt Gaumenfreuden

Vorspeisen

Wildcarpaccio

mit Feuerzangenbowl-Birne, gepickeltem Kürbis und geröstetem Butterbrioche

26,00

BeefTartar

mit Gartenkressecreme, Zitronenpfeffer-Mayonnaise und gebackenem Eigelb

22,80

Sashimi „süß-sauer“ von Zander und Thunfisch

mit eingelegtem Miso-Rettich, Yuzu und Wasabikaviar

29,40

Geflämmerter Aberseer Schafskäse

mit Cassisfeigen, Variation von der Roten Rübe und Chili-Honig

21,60

Suppen

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

mit Granatapfel, wahlweise mit oder ohne Seeteufel-Piccata

13,10

Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

6,50

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Liebstöckel

mit 3erlei Einlage (Leberknödel, Maultasche und Kaspressknödel)

11,20

Schwarzwurzelcremesuppe

mit Quittenchutney, wahlweise mit oder ohne gebackenem Kalbsbries

10,20

Gedeck 4,50
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

Vegetarisch

Kürbisrisotto

mit Ofenkürbis, karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Kernölpesto und Zupfsalat 19,10

Hausgemachte Bergkäseravioli

mit Nussbutterschaumsuppe, sautiertem Blattspinat und Röstzwiebeln 22,90

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und gemischtem Blattsalat
vom Schwein 23,50
vom Kalb 29,50

Gekochter Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln und Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce 26,80

Elixhauser Wirt Cordon Bleu

mit Steinchampignons, Röstzwiebel-Erdäpfeln und gemischtem Salat 26,10

Geschmorte Rinderbackerl

mit glaciertem Ofenkürbis, pikantem Topfenknödel und sautierten Kohlsprossen 36,00

Rosa gebratenes Rindersteak

mit Topinamburgröstl, Kräuterkruste und Madeirajus 41,00

Im Ganzen gebratene Forelle

mit Schnittlauch-Krenstampf, Schwarzwurzeln à la Creme und grünem Salat 28,00

Gebratenes Zanderfilet

auf eingemachtem Grünkohl mit Erdäpfelkruste, Dijonsenf-Sauce und gebackener Brühwurst 32,00

Feurig heißer Fischeintopf „für die kalten Tage“

mit winterlichem Marktgemüse und hausgemachtem Bauernbrot 26,90

Gedeck 4,50
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

Desserts

Mit Rum flambierter Mohnschmarren

auf Apfel-Zimt-Röster mit hausgemachter Marzipaneiscreme

14,00

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster

11,20

„Duett vom Sorbet“

Zwetschgen- und Granatapfelsorbet mit Elixhauser Marillenschnaps

10,90

Geeistes Nougatsoufflé

mit Gewürzfeigen, Eierlikörkaviar und Gugelhupf aus gebrannten Mandeln

16,10

Lauwarmer Brie de Meaux

mit Olivenasche, Selleriebaiser und hausgemachter Quittenmarmelade

12,80

Gedeck 4,50
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

Nachmittagskarte

täglich von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Vorspeisen

Beef Tartar

mit Gartenkressecreme, Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise und gebackenem Eigelb

22,80

Bunter Blattsalat

mit gebratenen Huhnerstreifen

14,90

mit Fetakäse

13,90

mit 5 Stück gebratenen Garnelen

19,30

Suppen

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

mit Granatapfel, wahlweise mit oder ohne Seeteufel-Piccata

13,10

Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

6,50

Gedeck 4,50
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat

vom Schwein 23,50
vom Kalb 29,50

Feurig heißer Fischeintopf „für die kalten Tage“

mit winterlichem Marktgemüse und hausgemachtem Bauernbrot

26,90

Frankfurter

mit Senf, Kren und Gebäck

5,90

Schinken-Käsetoast

mit Pommes und Blattsalat

12,80

Tagliolini

mit Schwarzwurzeln à la Crème und grünem Salat
mit Sauce Bolognese und Parmesan

18,00

14,80

Desserts

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

6,50

Eiskaffee klassisch oder gerührt

7,90

„Duett vom Sorbet“

Zwetschgen- und Granatapfelsorbet mit Elixhauser Marillenschnaps

10,90

Gemischtes Eis

Schoko, Vanille und Erdbeere

mit Schlagobers 5,90
ohne Schlagobers 5,40

Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

11,20

Gedeck 4,50
Preise in Euro

(Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte)