ROMANTIK SPA HOTEL ****S

ELIXHAUSER WIRT

FAMILIE GMACHL SEIT 1334

Romantik Menü

Rote Rüben-Ziegenfrischkäsemaki
mit Krensorbet, Ingwer-Erdnussvinaigrette
und Mango Beurre Blanc

***

Süßkartoffelschaumsuppe
mit Chorizogugelhupf
und Dattelchutney

***

Ossobuco vom Seeteufel
auf Paprikakraut, Lardoschaum
und Parmesanflan

***

Geschmorte Kalbsbackerl
auf Bärlauchmousseline,
Gartenkarotten und Sauce Riche

***

Kaffee Crème brûlée
mit Popcorneis
und Bitterorange

***

Petit Fours

5-Gang-Menü zu EUR 79,00

mit Weinbegleitung zu EUR 114,00

Gedeck 4,50
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Elixhauser Wirt Gaumenfreuden

Vorspeisen

Rosa Tranche vom heimischen Roastbeef
mit Sauerrahmmousse, eingelegten Shiitakepilzen und Misohollandaise 24,00

Ceviche von der Lachsforelle
mit Kopfsalatsud, Schwarzwurzel und Orangenchicorée 21,40

Rote Rüben-Ziegenfrischkäsemaki
mit Krensorbet, Ingwer-Erdnussvinaigrette und Mango Beurre Blanc 17,00

Suppen

Süßkartoffelschaumsuppe
mit Chorizogugelhupf und Dattelchutney 8,20

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten 6,50

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Liebstöckel
mit 3erlei Einlage
Leberknödel | Grießnockerl | Kaspressknödel 10,20

Bärlauchcrèmesuppe
mit gebratenen Fischlaibchen und Buttermilchschaum 9,10

Gedeck 4,50
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Vegetarisch

Bärlauchlasagne
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tomaten-Vogerlsalat
und Petersilien-Chilijoghurt 21,00

Hausgemachte Spinatspätzle
mit pochiertem Ei und Trüffel 23,00

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel
mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat
vom Schwein 23,50
vom Kalb 29,50

Cordon bleu vom Maishendl
mit Schafskäse, Olivenerdäpfeln und grünem Salat 27,10

Gekochter Tafelspitz
mit Rösterdäpfeln, Crèmespinat, Apfelkren
und Schnittlauchsauce 26,90

Geschmorte Kalbsbackerl
auf Bärlauchmousseline, Gartenkarotten und Sauce Riche 33,00

Ossobuco vom Seeteufel
auf Paprikakraut, Lardoschaum und Parmesanflan 29,90

Chili con Krake
mit gegrilltem Felsenoktopus, Gemüse der Saison
und hausgemachtem Maisbrot 24,00

Gedeck 4,50
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Ich geh mit dir Steak essen

Rinderfilet	
200g	30,00
Garnelen	
6 Stück	18,10

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus:

Speckbohnen	4,50
Chorizo-Spinat	4,00
Grillgemüse	4,00
Rosmarinerdäpfeln	4,00
Trüffelpommes	8,50
Ofenkartoffel	3,50

Bitte wählen Sie Ihre Sauce aus:

Pfeffersauce	3,90
scharfe BBQ-Sauce	3,60
Knoblauch-Sauerrahmdip	2,60
Café de Paris Butter	3,10
Kräuterbutter	2,60

Gedeck 4,50
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Dessert

Schokoladenküchlein
mit Pralinensauce, Misokaramell und Yuzu-Basilikumsorbet 15,00

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Zwetschkenröster 11,40

Kaffee Crème brûlée
mit Popcorneis und Bitterorange 10,90

Sorbet Variation
mit frischen Beeren und hausgemachter Hippe 12,60

Auswahl an heimischen Käsesorten
mit Feigensenf 18,00

Gedeck 4,50
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte