

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

# ELIXHAUSER WIRT

FAMILIE GMACHL SEIT 1334



## Romantik Menü

### Beef Tartar

mit Kaviar, Trüffelespuma  
und marinierten Wiesenkräutern

\*\*\*

### Spargelschaumsuppe

mit hausgemachten Flusskrebssravioli,  
Romanasalat und Blutorange

\*\*\*

### Confiertes Lachsforellenfilet

mit karamellisierter Zwiebelcreme,  
geschmortem Szegediner Spitzkraut und Granatapfel

\*\*\*

### Crepinette vom Kalb

mit Eierschwammerlgratin,  
Sauce Bordelaise und wildem Brokkoli

\*\*\*

### Triologie von der Erdbeere

mit Rosa Pfeffer

\*\*\*

### 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

### Spargelsülze

mit Bruschetta, gebeiztem Eigelb und Schnittlauch-Senf vinaigrette

12,10

### Beef Tartar

mit Kaviar, Trüffel espuma und marinierten Wiesenkräutern

21,40

### Gebeizter Seesaibling

auf mediterranen Brotsalat, Olivenöl-Eiscreme und Rucola

15,40

## Suppen

### Spargelschaumsuppe

mit hausgemachten Flusskrebssravioli, Romanasalat und Blutorange

9,20

### Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

6,50

### Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Liebstöckel

mit 3erlei Einlage

Leberknödel | Grießnockerl | Kaspressknödel

10,20

### Morchelcrèmesuppe

mit Jakobsmuschel-Wan Tan und Kerbelschaum

11,90

Gedeck 4,50  
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

## Vegetarisch

### Getrüffelte Spargelgnocchi

mit geblähten Aberseer Schafskäse, glacierten Birnen und Macadamianusschaum

22,00

### Eierschwammerl à la Creme

mit hausgemachten Semmelknödel und grünem Salat

18,90

## Hauptspeisen

### Saisonaler Spargel

mit Heurigen Erdäpfeln und Sauce Hollandaise

19,90

wahlweise mit:

Kochschinken

9,00

kleinem Kalbsschnitzel

16,90

Rinderfiletsteak 200g

30,00

### Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat

vom Schwein

25,50

vom Kalb

32,00

### Gekochter Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln, Crèmespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

27,90

### Crepinette vom Kalb

mit Eierschwammerlgratin, Sauce Bordelaise und wildem Brokkoli

32,00

### Pochiertes Forellenfilet

auf Spargel à la Creme, Krennockerl und Blunzen

25,90

### Confiertes Lachsforellenfilet

mit karamellisierter Zwiebelcreme, geschmortem Szegediner Spitzkraut und Granatapfel

28,00

### Pulled Pork Burger

mit Wassermelone, Chilimayonnaise und Panisse Pommes

24,10

Gedeck 4,50  
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergienkarte

# 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

### **Rhabarber-Millefeuille**

mit Topfenmousse, Zitronen Verbene und Pekannusseis

13,00

### **Hausgemachter Kaiserschmarrn**

mit Zwetschkenröster

11,40

### **Triologie von der Erdbeere**

mit Rosa Pfeffer

9,10

### **Sorbetvariation**

mit frischen Beeren und hausgemachter Hippe

12,60

### **Auswahl aus heimischen Käsesorten**

mit Feigensenf

18,00

Gedeck 4,50  
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte