

# Österreichische Klassiker

## Vorspeisen

### Elixhauser Kaspressknödel

mit mariniertem Blattsalat  
und Zwetschke

13,60

### Alt-Wiener-Suppentopf

14,90

### Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

6,50

## Hauptspeisen

### Esterhazy Rostbraten

29,00

### Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat  
vom Schwein  
vom Kalb

25,50

32,00

### Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln, Crèmespinat, Apfelkren  
und Schnittlauchsauce

27,90

### Im Ganzen gebratener Seesaibling

mit rote Rübenockerl, Zitronen-Buttersauce  
und grünem Salat

27,90

## Dessert

### Mit Rum flambierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

11,40

### Mozartschnitte

mit Zwetschkensorbet und Mandel

13,10

Gedeck 4,50  
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

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

# ELIXHAUSER WIRT

FAMILIE GMACHL SEIT 1334



## Romantik Menü

### **Gebeizter Zitronengras-Lachs**

mit Wasabi-Avocadocreme, Quitten-Yuzusorbet  
und Basilikum-Dashi-Buttermilch

\*\*\*

### **Geröstete Kürbisschaumsuppe**

mit Kürbisgremolata, Garnelengebäck und Zitronenöl

\*\*\*

### **Gebackene Bergkäsebällchen**

mit getrüffelter Schwarzwurzel a la Creme, Vogerlsalatpesto  
und Apfel-Mandelchutney

\*\*\*

### **Rosa gebratener Hirschrücken**

mit Rotkraut-Apfelpofese, sautierten Kohlsprossen  
dazu geröstete Maronicreme und tasmanische Pfefferbeeren

\*\*\*

### **Schokoladenmousse**

mit Passionsfrucht-Curd, Miso-Pralineneis und Sauerrampferkaviar

\*\*\*

### **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

### Rindercarpaccio

mit Parmesan-Chili-Mayonnaise, marinierten Zwetschken  
und Rucola-Balsamicosorbet

23,00

### Geflämmter Aberseer Schafskäse

mit gepickeltem Weißbierradi, Brezelespuma und Dijonsenfkeviar

16,00

### Gebeizter Zitronengras-Lachs

mit Wasabi-Avocadocreme, Quitten-Yuzusorbet  
und Basilikum-Dashi-Buttermilch

23,40

## Suppen

### Wildessenz

mit Marsalabirnen, gebackenen Mohn-Grießknödel und schwarzer Nuss

9,10

### Geröstete Kürbisschaumsuppe

mit Kürbisgremolata, Garnelengebäck und Zitronenöl

12,90

Gedeck 4,50  
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergienkarte

## Hauptspeisen

### Gebratenes Rinderfilet

mit Speckbohnen, Trüffelpommes und Pfeffersauce

49,00

### Gegrilltes Wolfbarschfilet

mit Pinienkernkruste, Melanzanicreme, Chorizospinat  
und Parmesan-Bruschetta-Beurre blanc

29,00

### Rosa gebratener Hirschrücken

mit Rotkraut-Apfelpofese, sautierten Kohlsprossen  
dazu geröstete Maronicreme und tasmanische Pfefferbeeren

34,00

## Vegetarisch

### Gebackene Bergkäsebällchen

mit getrüffelter Schwarzwurzel a la Creme, Vogerlsalatpesto  
und Apfel-Mandelchutney

25,00

### Kürbisrisotto

mit marinierten Bittersalaten, geschmorter Quitte und Kernölschaum

18,90

### Karfiolsteak (vegan)

mit orientalischen Haselnusslinsen, weißer Bohnencreme und Cranberrys

16,00

## Dessert

### Auswahl aus heimischen Käsesorten

mit Feigensenf

18,00

### Schokoladenmousse

mit Passionsfrucht-Curd, Miso-Pralineneis und Sauerrampferkaviar

15,00

### Sorbetvariation

mit frischen Beeren und hausgemachter Hippe

12,60

Gedeck 4,50  
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte