

Jedermanns Speis

Carpaccio vom heimischen Bio-Rind
mit getrüffelten Prosciutto-Cappelletti,
Rucola, Basilikum-Pesto und Focaccia

Eierschwammerl-Cremesuppe
mit gebackenem Aberseer Schafskäse-Teigtascherl

Tagliolini
mit Sommertrüffel, marinierten Wildkräutern
und gegrillten Pilzen der Saison

Rosa gebratener Rehrücken
auf gelber Karottencreme, Ratatouille,
mit Polenta-Bällchen und Preiselbeerjus

Geeister Cappuccino
mit Amaretto-Espuma und hausgemachten Cantuccini

5-Gänge-Menü zu 84 € / mit Weinbegleitung zzgl. 55 €
4-Gänge-Menü zu 74 € / mit Weinbegleitung zzgl. 44 €
3-Gänge-Menü zu 61 € / mit Weinbegleitung zzgl. 33 €

Gaumenfreuden

VORSPEISEN

Elixhauser Wirt Tapas

Beef Tatar, Avocado Tatar,
Lachs Tatar, knusprige Garnele

19

Marinierter Burrata

auf mediterranem Brotsalat,
mit Balsamico-Kaviar und Rucola

19

Ceasar Salad

mit gegrillten Riesengarnelen,
Parmesan und Croutons

23

Carpaccio vom heimischen Bio-Rind

mit getrüffelten Prosciutto-Cappelletti,
Rucola, Basilikum-Pesto und Focaccia

25

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

7

mit Kaspressknödeln

10

Eierschwammerl-Cremesuppe

mit gebackenem Aberseer Schafskäse-Teigtascherl

14

Gaumenfreuden

HAUPTSPEISEN

Quinoa Bowl

mit Avocado, Tomaten, Süßkartoffelcreme,
Cashewnüssen und Sprossen,
mit gebratener Hühnerbrust

21

Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren
und Schnittlauchsauce

29

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat
vom Kalb

34

Schnitzel vom Schwein

27

Rosa gebratener Rehrücken

auf gelber Karottencreme, Ratatouille,
mit Polenta-Bällchen und Preiselbeerjus

48

Rinderfilet (200g)

mit Grillgemüse, Trüffel-Pommes-Frites
und Pfeffersauce

52

Gaumenfreuden

FISCH/VEGGIE/VEGAN

Quinoa Bowl (vegan)

mit Avocado, Tomaten, Süßkartoffelcreme,
Cashewnüssen und Sprossen,
mit knusprigem Tofu

18

Tagliolini

mit Trüffel, marinierten Wildkräutern
und gegrillten Pilzen der Saison

Vorspeise

20

Hauptspeise

25

Im Ganzen gebratene Forelle

mit Zitronenbutter, Petersilienerdäpfeln
und Salat

29

Gaumenfreuden

DESSERT

Zitronen-Sorbet

4

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

8

Sgroppino

Zitronensorbet mit Finlandia Wodka

9

Geeister Cappuccino

mit Amaretto-Espuma und hausgemachten Cantuccini

12

Sorbet-Variation

mit frischen Beeren
und hausgemachter Hippe

13

Mit Rum flambierter Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster

13

Hausgemachter Marillenknödel

in Butterbröseln

16

Auswahl an heimischen Käsesorten

mit Feigensenf

19



UNSERE LIEFERANTEN

Milchprodukte & Schafskäse

Familie Eisl GmbH, Abersee

Freilandeier

Andreas und Marianne Mösl, Seekirchen

Erdäpfel und Gemüse

Rupert Berger Gemüsebauer, Wals

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Burgstaller Martin, Zipf

Forellen

Burgstaller Martin, Zipf

Milchprodukte

SalzburgMilch GmbH, Salzburg

Brot & Gebäck

Bäckerei Traintinger, Elixhausen

Gemüse

Frutteria GmbH, Salzburg

Zertifiziert bei



Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden zusätzlich mit dem SalzburgLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.