

Romantik Menü

Vitello Tonnato vom heimischen Milchkalb

mit Saku-Thunfisch, gebackenen Kapernbeeren und Baby-Mangold

Kürbiscremesuppe

mit gebackenem Falafel, Chili-Fäden und Zitronenöl

Tagliolini

mit Sommertrüffel, marinierten Wildkräutern
und gegrillten Pilzen der Saison

Rosa gebratene Lammkrone

mit Erbsencreme, Ratatouille, Polenta-Bällchen und Rosmarinjus

Topfencreme-Schnitte

mit Hokkaido, Kardamom-Kernöl-Emulsion und Birnen-Sorbet

5-Gänge-Menü zu 82 € / mit Weinbegleitung zzgl. 55 €

4-Gänge-Menü zu 72 € / mit Weinbegleitung zzgl. 44 €

3-Gänge-Menü zu 59 € / mit Weinbegleitung zzgl. 33 €

Gaumenfreuden

VORSPEISEN

Elixhauser Wirt Tapas

Beef Tatar, Avocado Tatar,
Lachs Tatar, knusprige Garnele

18

Vitello Tonnato vom heimischen Milchkalb

mit Saku-Thunfisch, gebackenen Kapernbeeren und Baby-Mangold

23

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

7

mit Kaspressknödeln

10

Kürbiscremesuppe

mit gebackenem Falafel, Chili-Fäden und Zitronenöl

12

Gaumenfreuden

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Lammkrone

mit Erbsencreme, Ratatouille, Polenta-Bällchen und Rosmarinjus

48

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat

vom Schwein

26

vom Kalb

33

Rinderfilet (200g)

mit Grillgemüse, Trüffel-Pommes-Frites und Pfeffersauce

49

Tipp im Rahmen des Bauernherbstes:

Salzburger Bierfleisch

vom heimischen Rind mit Bandnudeln

28



Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren

und Schnittlauchsauce

29

Quinoa Bowl

mit Avocado, Tomaten, Süßkartoffelcreme,

Cashewnüssen und Sprossen,

mit gebratener Hühnerbrust

21

Gaumenfreuden

FISCH/VEGETARISCH/VEGAN

Im Ganzen gebratene Forelle

mit Zitronenbutter, Petersilienerdäpfeln
und Salat

29

Tagliolini

mit Trüffel, marinierten Wildkräutern
und gegrillten Pilzen der Saison

Vorspeise

20

Hauptspeise

25

Quinoa Bowl (vegan)

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

18

Gaumenfreuden

DESSERT

Topfencreme-Schnitte

mit Hokkaido, Kardamom-Kernöl-Emulsion und Birnen-Sorbet

13

Mit Rum flambierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

13

Sorbet-Variation

mit frischen Beeren und hausgemachter Hippe

13

Zitronen-Sorbet (1 Kugel)

4

Affogato

8

Sgroppino

9

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.