

ROMANTIK SPA HOTEL *****

ELIXHAUSER WIRT

FAMILIE GMACHL SEIT 1334



Romantik Menü

Marinierter Burrata

mit mediterranen Brotsalat, Sorbet von der Charentais Melone
und Balsamico Kaviar

Klare Tomatenessenz

mit Hummerravioli und Gin

Tagliolini

mit gebratenen Steinpilzen, Babyspinat und Trüffel

Rosa gebratene Lammkrone

mit Café de Paris Kruste, Ratatouille-Gemüse, Pom Duchesse und Cognac Jus

Hausgemachte Mozartknödel

auf Marillenröster, Sauce Anglaise und Mirabellensorbet

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

Marinierter Burrata

mit mediterranen Brotsalat, Sorbet von der Charentais Melone und Balsamico Kaviar

18,00

Beef Tartar Rosini Art

mit hausgemachten getrüffeltem Sauerteigbrot, Gänselebercreme und Whisky

24,60

Thunfisch Carpaccio

mit Fenchel-Grapefruitsalat, Curry-Zitronengras Beurer Balance und Ingwersorbet

21,00

Suppen

Klare Tomatenessenz

mit Hummerravioli und Gin

9,10

Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

6,50

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Liebstöckel

mit 3erlei Einlage

Leberknödel | Grießnockerl | Kaspressknödel

10,20

Trüffelschaumsuppe

mit gebeizten Kabeljau, Teriyaki und Buchenpilze

12,90

Mediterranes Gemüse-Gazpacho

mit Oliven-Schafskäsegebäck und Basilikumespuma

8,00

Gedeck 4,50
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Vegetarisch

Tagliolini

mit gebratenen Steinpilzen, Babyspinat und Trüffel 25,00

Eierschwammerl à la Creme

mit hausgemachten Semmelknödel und grünem Salat 18,90

Hauptspeisen

Kalbspillard

auf glasierten Steinpilzen, hausgemachte Topfen-Salbeignocchi und Seranoschinken 32,00

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

Im Ganzen gebratene Forelle

mit sautierten Petersilienerdäpfeln, Krensauce und grünem Salat 25,90

Steinbuttfilet

mit Gewürzbutter, Fenchel-Krustentierveloute,
zweierlei vom Sellerie und Speck-Lauchsoufflé 30,00

Rosa gebratene Lammkrone

mit Café de Paris Kruste, Ratatouille-Gemüse, Pom Duchesse und Cognac Jus 36,00

Kalbsrahmgulasch

mit Kräuterspätzle, Kümmel Crème Fraîche und Röstzwiebeln 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

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster

11,40

Hausgemachte Mozartknödel

auf Marillenröster, Sauce Anglaise und Mirabellensorbet

13,50

Auswahl aus heimischen Käsesorten

mit Feigensenf

18,00

Whisky Creme Brûlée

mit Stachelbeereneis, weißer Schokolade und Honig-Räuchermandelgebäck

14,60

Sorbetvariation

mit frischen Beeren und hausgemachter Hippe

12,60

Heidelbeerdatschi

mit Vanilleeis und Schlag

7,20

Marillen-Topfenknödel

mit Butterbrösel und Vanilleeis

7,90

Gedeck 4,50
Preise in Euro

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte