

Elzer Stub`n

Wirtshaus mit Tradition und selbstgemachten Speisen

Vorspeisen & Zwischengänge

Rindsuppe mit
Frittaten oder Kaspressknödel

Spargelcremesuppe mit Grissini

Beef Tatar mit Rucola und
Parmesan

Cremige Polenta mit pochiertem
Bioei und Belperknolle
+ 20g Störkaviar (Kate&Kon) extra

Gekochter Österreichischer
Spargel mit Prosciutto und Sauce
Hollandaise

Auf Wunsch Gedeck
(Brot, Aufstrich und ein kleiner
Snack) pro Person

Dessert

Kaiserschmarrn mit
Zwetschkenröster und Vanilleeis

Crema Catalana mit 2erlei Mispel

Schokomousse mit Rhabarber in
Texturen

Käsevariation aus internationalen
und heimischen Sorten

Hauseigene Tagesmehlspeise

Hauptspeisen

Gebratener Kabeljau mit Spargel,
Kartoffel und Zitronengrassauce

Gebratene Maishendlbust mit
Spargel-Pilz-Risotto und
Tomaten

Gebackenes Kalbsbries
mit Kartoffel- Gurkensalat und
Kürbiskern Pesto

Geschmorte
Kalbsschulterschermel mit
selbstgemachten Spinat Nudeln
und Sommergemüse

Wiener Schnitzel mit
Petersilienkartoffeln
und grünen Salat
Schwein / Kalb

Backhendl mit
Kartoffel- Gurkensalat
und Kürbiskern Pesto

Selbstgemachte Gemüse Frisch
Käseravioli mit Mangold a la Creme
Vorspeise / Hauptgang

Dry Aged Rip Eye Steak ca. 300g
oder

Rosa gebratenes Steak vom
Iberico Schwein
mit Speckbohnen und Morchel
Sauce

Für Kinder

Backhendl
mit Kartoffel- Gurkensalat

Spagetti
Bolognese

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit
Petersilienkartoffeln od.
Reis und Salat

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne bei unseren Mitarbeitern!

