

Elzer Stub`n

Wirtshaus mit Tradition und selbstgemachten Speisen

Vorspeisen & Zwischengänge

Rindsuppe mit
Frittaten oder Kaspressknödel

Armomatische Kürbiscremesuppe

Wildmousse mit Preiselbeeren und
Pflücksalat

Beef Tatar mit Rucola und
Parmesan

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

Dessert

Schokoladenmousse mit 2erlei
Erdbeertrauben

Kaiserschmarrn mit
Zwetschenröster und Vanilleeis

Käsevariation aus internationalen
und heimischen Sorten

Hauseigene Tagesmehlspeise

Für Kinder

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit
Petersilienkartoffeln od.
Reis und Salat

Backhendl
mit Kartoffel- Gurkensalat

Spagetti
Bolognese

Hauptspeisen

Rehragout mit hausgemachten
Kroketten und Rotkraut

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Kerbelknollencreme, Speck-
Kohlsprossen und
Kürbiskernkruste

Geschnittenes Rehbeuschel mit
Serviettenknödel
Vorspeise oder Hauptspeise

Hirschrollbraten mit
Serviettenknödel, Rotkraut und
Eierschwammerl Sauce

Wildschnitzel mit
Petersilienkartoffel und
grünem Salat

Geschmorte Feldhasenkeule
mit Kürbis Chutney und
Wirsingrouladen

Gebratene Fasanenbrust mit
Kürbis-Lauch-Risotto und
Gehobelter Belper Knolle

Backhendl mit
Kartoffel- Gurkensalat
und Kürbiskern Pesto

Gebratener Seesaibling mit
Kürbis-Pilz-Gemüse, Gnocchi und
Krustentiersauce

Pilz-Petersilienwurzelcannelloni mit
Spinat und Zitronengrassauce
Vorspeise oder Hauptgang

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

