

# MENÜ

VORSPEISEN	<b>Elstar's Garten Salat - Vegan</b> Apfel & Birne, Pilze, Nüsse, bunter Mangold, Karotten-Dressing H/E/M/O/L/N	19.00€
	<b>Caesar's Salad</b> Salatherzen, Caesar's Dressing, Croûtons, Parmesan, Speck A/C/D/G/L/M/O	16.00€
	+ Gegrillte Hühnerbrust + 3 Stück gebratene Garnelen (D) + Gegrillte Filetspitzen	+4.00€ +6.00€ +5.00€
	<b>Beef Tatar</b> Eierspeise, Eierschwammerl, Schnittlauch, Erdäpfel-Brioche A/C/G/L/M/O	22.00€
	<b>Rote Rüben Tatar, Vegan</b> Erdäpfel-Brioche, gepickelte Schalotten, Soja-Trüffelmayonnaise, Wildkräuter M/N/O/C/A/F/G	18.00€
SUPPEN	<b>Gazpacho von der Wassermelone</b> Schafkäse, Minze, Basilikum O/A/L	8.00€
	<b>Pannonische Fischsuppe — Halászlé</b> Safran, Pfefferoni, Croûtons A/D/R/B/M/L/N/G/O	10.00€
	<b>Fritattensuppe</b> Rindsuppe, Wurzelgemüse, Schnittlauch A/C/G/L/M/O	7.00€
HAUPTSPEISEN	<b>Gebratene Lachsforelle</b> Erbsen-Erdäpfel-Wasabi Püree, Zitrus-Mango Sauce A/D/G/H	29.00€
	<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Petersilienerdäpfel, Preiselbeere-Apfelkonfitüre A/C/G/M/N/L/O Erdäpfelsalat (L/M/O) Häuptelsalat (G/L/M/O)	28.00€
	Gurkenrahmsalat (G/L/M/O) Erdäpfel-Gurkensalat (G/L/M/O)	je 5.00€
	<b>Eierschwammerl-Rostbraten</b> "Dry Age Rib Eye Cut" Erdäpfelpüree, Apfel-Kräuter-Fisolen, Röstzwiebel G/L/M/O	30.00€
	<b>Gebratenes Filetsteak</b> Schwarzer Pfeffer, Kürbisgratin, Leccó, Jus A/C/G/L/M/N/O	180 Gr. 33.00€ 300 Gr. 55.00€
	<b>The Farrier's Beef Burger</b> Brioche Bun, Apfel Chutney, Speck, geräucherte Paprika, Bergkäse, Tomate, Mayonnaise, Salat, Pommes Frites A/C/G/L/M/N/O	20.00€
	<b>Vegetarisches Club Sandwich</b> Salat, Lemon Curd, Apfel-Kraut, Tomate, Halloumi, Harrisra, Ei, Pommes Frites A/C/G/L/M/N/O	19.00€
<b>Gebratener Karfiol - Vegan</b> Süsskartoffelpüree, Pico de Gallo, Granatapfel-Sesamdressing, Fenchel Crunch A/L/M/N/O/V	23.00€	

BEILAGEN	Pommes Frites (A)	7.00€
	Grillgemüse (L)	7.00€
	Gemischter Beilagensalat (L/M/N/O)	6.00€

SÜSSES & MEHLSPEISEN	Geschichteter Apfelstrudel	11.00€
	Karamellierter Apfelstrudel, Vanillecreme, Marchfelder Erdbeeren A/C/G/P/H	
	Mohn Biskuit	11.00€
	Dunkle Schokoladen-Mousse, Schokoladenerde, Orangen Variation A/C/G/O	
	Yuzu Crème Brûlée	11.00€
	Cassis Sorbet, frische Früchte O/C/P	
	Rosé Erdbeercreme – Vegan	11.00€
	Champagner Schleier, Isomalt Blätter O/P	
	Schokolade-Haselnuss Lavakuchen	12.50€
	Honigwabe, Haselnuss Biskuit, Vanilleeis C/H/G/A	
	Käsevariation vom Rochusmarkt	13/18.00€
	Bio Sauerteigbrot, Quitten-Marmelade, karamellierte Walnüsse, Trauben A/G/M/O	

Gedeck, Bio Sauerteigbrot, Butter & Aufstrich (Mittags nur auf Bestellung)	4.00€ pro Person
---	---------------------

**Elstar's Restaurant & Garden Menü zum Teilen (Ab 2 Personen)**  
 Beim Sharing Menü servieren wir Ihnen eine Auswahl unserer Gerichte - 2 verschiedene Speisen pro Gang - zum teilen in der Mitte des Tisches, frei nach dem Motto "geteilter Genuss ist doppelter Genuss" - einfach durchkosten und genießen.

4 GÄNGE	42.00€ pro Person
5 GÄNGE	55.00€ pro Person

#### ALLERGEN INFORMATION

- A – Gluten
- B – Krebstiere
- C – Eier von Geflügel
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Sojabohnen
- G – Milch von Säugetieren
- H – Schalenfrüchte
- L – Sellerie
- M – Senf
- N – Sesamsamen
- O – Schwefeloxid und Sulfite
- P – Lupinen
- R – Weichtiere