



Speisekarte

Hotel Elisenhof



Kinder- Gerichte!



Käsespätzle^{a,b,c} mit Rahmsoße^{12,a,b,e}

7,50€

Nudeln mit Tomatensoße^{a,e}, Wurst^{1,2,12,16,d,e} und Käse^{12,6}

7,30€

Nuggets^{16,a} mit Pommes

7,60€

Kinderschnitzel^{a,b,c} mit Kaisergemüse dazu Hollandaise^{2,16,b,c,e}

und Pommes

9,10€





Suppen

Tagessuppe 6,90€

Wildrahmsuppe ^{12,a,b,e} mit Pilzen und
Croutons ^{a,b,l} verfeinert 7,30€

Salate

Salatbeilage 6,60€

Kleiner bunter Salat mit Ei, Croutinos ^{a,b,c,e}, Honig-Senf-Dressing

Bunter Salatteller 9,30€

verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate, Croutinos ^{a,b,c,e}, Paprika, Ei und
Champignons gereicht mit Honig-Senf-Dressing

Salatteller „a la Chef“ 14,60€

verschiedene Blattsalate garniert mit Gurke, Tomate, Croutinos ^{a,b,c,e}
Paprika, Ei, Käse ^{12,b} und gebratenen Hähnchenstreifen dazu
Honig-Senf-Dressing



Kleiner Hunger

Feines hausgemachtes Würzfleisch^{12,a,i,e,g} vom Schwein mit
Käse^{12,b} überbacken, gereicht mit Toast^{a,b,l} 9,20€

„Toast Elias“

2 Schweinemedallions auf Brot^a mit Tomate,
Gurke und Käse^{12,b} überbacken, dazu etwas Salat^{d,c} 12,90€

Panierte^{a,b,c} Champignonköpfe auf Blattsalat
gereicht mit Remoulade^{1,6,12,a,c} und Toast^{a,b,l} 10,80€

Braten

3/3 / 2/3

Geschmorter Hirschbraten^{12,a,b,e,m}
an Rotkohl¹ und Klößen^{1,2,a,b,l} 25,60€ / 21,40€

Hausgemachte Rindsroulade^{1,6,12,a,b,d,e} mit
Rotkohl¹ und Klößen^{1,2,a,b,l} 24,50€ / 20,40€



Vegetarisch

3/3 / 2/3

Hausgemachte Käsespätzle^{a,b,c} mit Röstzwiebeln
und Rahmsoße^{12,a,b,e}, dazu eine Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 15,60€ / 13,00€

Kartoffel gereicht mit Kräuterquark^b,
Kräuterbutter^b und Zwiebeln 13,20€ / 11,00€

Fisch

3/3 / 2/3

Gebackene Forelle^{a,b} aus der Region
mit Rotkohl¹ und Salzkartoffeln^b 23,90€ / ---

Gebackenes Lachsfilet^d an Broccoli mit Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Herzoginkartoffeln^{a,b,c},
mit Kräuterbutter^b verfeinert 25,90€ / 21,60€



Bauernkarte

3/3 / 2/3

Kalbszunge^{1,6} mit Erbsen und Hollandaise^{2,16,6,c,e}
dazu Salzkartoffeln⁶

18,90€ / 15,80€

Bauernfrühstück^{1,2} mit Gewürzgurke^{1,6}
gereicht mit Salatbeilage^{d,c,a,6,e}

16,80€ / 14,00€

Hackepeter mit Brot^a, Butter, Gewürzgurke^{1,6}
Zwiebeln und Ei

16,90€ / 14,10€

Hackepeter mit Brot^a, Butter, Gewürzgurke^{1,6}
und Zwiebeln

15,90€ / 13,10€

Hausgemachte Sülze^{1,6,e} mit Remoulade^{12,a,6,c}
und Bratkartoffeln^{1,2}

16,90€ / ---

Hausgemachte Sülze^{1,6,e} mit Essig/ Öl und Brot^a

15,40€ / ---



Kurzgebratenes

3/3 / 2/3

Zarte Lammrückensteaks^{3,2,e} an
Herzoginkartoffeln^{a,b,c} und Speckbohnen^{1,2},
verfeinert mit Knoblauchrahmsoße^{12,a,b,e} 32,90€ / 27,40€

Hähnchenbrustfilet mit Mandelbutter^b an
Kaisergemüse mit Hollandaise^{2,16,b,c,e} und
Herzoginkartoffeln^{a,b,c} 18,30€ / 15,30€

Schnitzel „Wiener Art“^{a,b,c}
an gratiniertem^{2,16,b,c,e} Blumenkohl und Pommes 19,30€ / 16,10€

Schweinesteak „au four“^{2,12,16,a,b,c,e,g,i}
serviert mit Pommes und Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 23,10€ / 19,30€

Rostbrätel^d mit Zwiebeln und Bratkartoffeln^{1,2} 19,20€ / 16,00€

Paprika-Geschnetzeltes^{12,b} vom Schweinefilet
an Spätzle^{a,b,c} gereicht mit einer Salatbeilage^{d,c,a,b,e} 19,60€ / 16,40€

Schweinemedallions gereicht mit Champignons^e in
Sahnesoße^{12,b} und hausgemachten Spätzle^{a,b,c} 20,90€ / 17,40€



3/3 / 2/3

*Rumpsteak an Kaisergemüse gereicht
mit Hollandaise^{2,16,b,c,e}, Wedges und
Kräuterbutter^b verfeinert mit buntem Pfeffer*

32,10€ / 26,80€

*Grillteller nach „Art des Hauses“
Hähnchenbrust, Schweinemedailon, Rumpsteak
mit Kaisergemüse, Hollandaise^{2,16,b,c,e}
und Bratkartoffeln^{1,2}*

26,30€ / 21,90€

*Zarte Leber^a vom Schwein mit Kartoffelstampf^b und
gebratenen Zwiebeln*

17,60€ / 14,70€

Dessert

Frische Quarkwaffel^{a,b,c} mit Vanilleeis^{12,6}

7,20€

Dessert des Tages

6,90€



Eiskarte

Kindereisbecher [★] 4,10€
(1 Kugel Eis nach Wahl, bunte Deko, Sahne^b)

Gemischtes Eis 6,10€
Vanille^{12,6-}, Schokoladeneis^b und Erdbeersorbet mit Sahne^b

Nusseisbecher [★] 6,60€
1x Vanille^{12,6-} und 2x Walnusseis mit Walnüssen, Krokant und Sahne^b

Schlemmereis [★] 6,90€
3x Vanilleeis^{12,6} mit heißen Himbeeren und Sahne^b

Eierliköreisbecher [★] 7,00€
1x Vanille^{12,6-} und 2x Schokoladeneis^b mit Eierlikör und Sahne^b

Schwedeneisbecher [★] 7,20€
3x Vanilleeis^{12,6} mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne^b

Unsere Eissorten:
Kugel Eis [★] 1,50€



* Alle Eissorten können Spuren von Soja, Nüssen und Ei enthalten.

* Unsere Eis-Toppings enthalten Farbstoffe

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite





Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee⁴</i>	3,00€
<i>Pott Kaffee⁴</i>	3,90€
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	3,00€
<i>Pott Kaffee entkoffeiniert</i>	3,90€
<i>Pott Kakao (mit Milch zub.)</i>	3,50€
<i>Pott heiße Schokolade mit Sahne^b, (mit Milch zub.)</i>	3,80€
<i>Glas heiße Zitrone</i>	2,60€
<i>Glas Tee (Schwarz⁴, Grün, Früchte, Kräuter, Pfefferminz)</i>	2,60€
<i>Kännchen Tee</i>	3,60€
<i>Cappuccino^{4, b} nach „Art des Hauses“ (mit Sahne)</i>	4,20€
<i>Pott Milchkaffee⁴</i>	3,90€
<i>Espresso⁴</i>	2,90€
<i>doppelter Espresso⁴</i>	4,80€
<i>Glühwein</i>	4,00€
<i>Grog</i>	4,00€



Eisgetränke

Eisschokolade mit Vanilleeis^{12,6} und Sahne⁶ 5,20€

Eiskaffee⁴ mit Vanilleeis^{12,6} und Sahne⁶ 5,20€

Torten und Kuchen

ein Stück hausgemachte Eierschecke^{b,c,o} 3,70€

ein Stück Himbeer-Käse-Sahnetorte ^{a,b,c,f,o} 3,70€

ein Stück Schoko-Sahne-Torte ^{a,b,c,g} 3,70€

eine Portion Hauskuchen mit Sahne⁶ 4,90€

(5 kleine Stückchen Hefekuchen)-wechselnde Sorten- Allergene bitte erfragen

eine Portion Hauskuchen ohne Sahne⁶ 4,00€

auf Wunsch ein Sahnehäubchen⁶ 0,90€



Alkoholfreie Getränke

<i>Limonade nach Tagesangebot</i>	0,3l	5,80€
<i>Tafelwasser (still/medium/spritzig)</i>	0,3l	3,30€
	0,5l	4,10€
 <i>(still/ medium/spritzig)</i>	0,75l	7,00€
<i>Cola⁴, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi⁴</i>	0,3l	3,90€
	0,5l	5,70€
<i>Rote Fassbrause ^{12,4}</i>	0,3l	3,90€
	0,5l	5,70€
<i>Tonic⁵, Bitter Lemon⁵, Ginger Ale</i>	0,3l	3,90€
	0,5l	5,70€
<i>Säfte & Saftschorlen</i>	0,3l	4,00€
<i>(verschiedene Sorten nach Angebot)</i>	0,5l	6,00€
<i>Hauscocktail -alkoholfrei</i>	0,3l	6,70€
<i>(Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon)⁵</i>		



Biere & Bierspezialitäten

Frisch gezapft vom Fass

<i>Premium Pilsener^a</i>		0,3l	4,40€
		0,5l	5,30€
<i>Büble Bayrisch Hell^a</i>		0,3l	4,40€
		0,5l	5,30€
<i>Radler/Alster^a</i>		0,3l	4,40€
		0,5l	5,30€

Flaschenbiere

<i>Büble Edelweissbier^a</i>		0,5l	5,30€
<i>Cola⁴ – Weizen^a</i>		0,5l	5,30€
<i>Bananen – Weizen^a</i>		0,5l	5,30€
<i>Schwarzbier^a</i>		0,5l	5,30€
<i>Büble Edelweissbier^a</i> <i>Alkoholfrei</i>		0,5l	5,30€
<i>Clausthaler Alkoholfrei^a</i>		0,5l	5,00€
<i>Jever fun 0,0% alkoholfrei^a</i>		0,33l	3,30€

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite





Aperitifs & Mixgetränke

<i>Grape & Tonic</i> (weinhaltiger Cocktail mit Tonic ⁵)	0,3l	7,50€
<i>Aperol Spritz</i> ¹²	0,3l	7,50€
<i>Lillett Wild Berry</i> ^m	0,3l	7,50€
<i>Hugo</i> ^m	0,3l	7,50€
<i>Martini Bianco</i>	0,1l	3,90€
	0,2l	6,20€
<i>Gin-Tonic</i> ⁴	0,3l	7,50€
<i>Grüne Wiese</i> (Sekt/Orangensaft/Blue Curacao ^{12,m})	0,3l	7,50€
<i>Havanna-Cola</i> ⁴	0,3l	7,50€
<i>Whisky - Cola</i> ⁴	0,3l	7,50€

Weinkarte

Alle Weine sowie unser Sekt enthalten Schwefeldioxide & Sulfite

<i>Weinschorle</i>	0,2l	6,00€
--------------------	------	-------

Sekt

„Schwanensee“ Jahrgangssekt Friedrich Lutz

<i>trocken/halbtrocken</i>	0,1l	4,10€
<i>trocken/halbtrocken</i>	0,75l	23,50€



Roséweine

Deutschland/Rhein Hessen – Weingut Lutz

	<u>0,2l</u>	<u>1,0l</u>
Portugieser Weißherbst QbA - halbtrocken	6,40€	24,50€
Bechtolsheimer Petersberg, frisch, fruchtig und mild		

Rotweine

Deutschland/Rhein Hessen – Weingut Lutz

	<u>0,2l</u>	<u>0,7l</u>
Regent - trocken	7,10€	25,50€
Bechtolsheimer Sonnenberg, im Barrique gereift		
	<u>0,2l</u>	<u>1,0l</u>
Dornfelder QbA - trocken	6,40€	24,50€
Bechtolsheimer Petersberg, vollmundig und weich		
Portugieser QbA - halbtrocken	6,40€	24,50€
Bechtolsheimer Klosterberg, feinfruchtig, samtig in der Art		
Portugieser QbA – fruchtig	6,40€	24,50€
Bechtolsheimer Sonnenberg, leicht, fruchtig und mild		



Weißweine

Deutschland/Rhein Hessen – Weingut Lutz

	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
<i>Scheurebe QbA - trocken</i>	6,40€	24,50€
<i>Bechtolsheimer Homberg, saftig und aromatisch</i>		
<i>Müller-Thurgau QbA - halbtrocken</i>	6,40€	24,50€
<i>Bechtolsheimer Homberg, saftig, zart und leicht</i>		
<i>Kabinett PbA – fruchtig</i>	6,40€	24,50€
<i>Bechtolsheimer Petersberg, sehr blumig und pikant</i>		

Deutschland/Saale-Unstrut

<i>Weißburgunder- trocken</i>	0,75l	25,50€
<i>Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG</i>		
<i>fruchtig, feines Apfel-, Birnen- und Mangobukett</i>		



Weinbrände

<i>Alter Weinbrand (Weingut Lutz)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50€</i>

Whisky

<i>Chivas Regal 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10€</i>
<i>Glenfiddich 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10€</i>

Aquavit & Wodka

<i>Malteser Kreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>Wodka 40%vol</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50€</i>

Obstbrände

<i>Williams Christ</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60€</i>
<i>Mirabellenwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60€</i>

Liköre

<i>Altenburger "Mandy" (Mandel-Marzipan)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30€</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30€</i>

Bittere & Kräuterliköre

<i>Ramazzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Altenburger Schwarzgebrannter</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40€</i>