



# Speisekarte

## *Hotel Elisenhof*

# Kinder-Gerichte!

Käsespätzle<sup>a, b, c</sup> mit Rahmsoße<sup>12, a, b, e</sup>

7,50€

Nudeln mit Tomatensoße<sup>a, e</sup>, Wurst<sup>1, 2, 12, 16, d, e</sup> und Käse<sup>12, b</sup>

7,30€

Nuggets<sup>16, a</sup> mit Pommes

7,60€

Kinderschnitzel<sup>a, b, c</sup> mit Kaisergemüse dazu Hollandaise<sup>2, 16, b, c, e</sup>

und Pommes

9,10€





## Suppen

*Tagessuppe* 6,90€

*Wildrahmsuppe<sup>12,a,b,e</sup> mit Pilzen und Croutons<sup>a,b,l</sup> verfeinert* 7,30€

## Salate

Salatbeilage 6,60€

*Kleiner bunter Salat mit Ei, Croutinos<sup>a,b,c,e</sup>, Honig-Senf-Dressing*

Bunter Salatteller 9,30€

*verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate, Croutinos<sup>a,b,c,e</sup>, Paprika, Ei und Champignons gereicht mit Honig-Senf-Dressing*

Salatteller „a la Chef“ 14,60€

*verschiedene Blattsalate garniert mit Gurke, Tomate, Croutinos<sup>a,b,c,e</sup>, Paprika, Ei, Käse<sup>12,b</sup> und gebratenen Hähnchenstreifen dazu Honig-Senf-Dressing*

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite*



## Kleiner Hunger

*Feines hausgemachtes Würzfleisch<sup>12,a,i,e,g</sup> vom Schwein mit Käse<sup>12,b</sup> überbacken, gereicht mit Toast<sup>a,b,l</sup>* 9,20€

### „Toast Elias“

*2 Schweinemedaillons auf Brot<sup>a</sup> mit Tomate, Gurke und Käse<sup>12,b</sup> überbacken, dazu etwas Salat<sup>d,c</sup>* 12,90€

*Panierte<sup>a,b,c</sup> Champignonköpfe auf Blattsalat gereicht mit Remoulade<sup>1,6,12,a,c</sup> und Toast<sup>a,b,l</sup>* 10,80€

## Braten

3/3 / 2/3

*Geschmarter Hirschbraten<sup>12,a,b,e,m</sup> an Rotkohl<sup>1</sup> und Klößen<sup>1,2,a,b,l</sup>* 25,60€ / 21,40€

*Hausgemachte Rindsroulade<sup>1,6,12,a,b,d,e</sup> mit Rotkohl<sup>1</sup> und Klößen<sup>1,2,a,b,l</sup>* 24,50€ / 20,40€

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite*



## Vegetarisch

3/3 / 2/3

*Hausgemachte Käsespätzle<sup>a,b,c</sup> mit Röstzwiebeln und Rahmsoße<sup>12,a,b,e</sup>, dazu eine Salatbeilage<sup>d,c,a,b,e</sup>*

15,60€ / 13,00€

*Kartoffel gereicht mit Kräuterquark<sup>b</sup>, Kräuterbutter<sup>b</sup> und Zwiebeln*

13,20€ / 11,00€

## Fisch

3/3 / 2/3

*Gebackene Forelle<sup>a,b</sup> aus der Region mit Rotkohl<sup>1</sup> und Salzkartoffeln<sup>b</sup>*

23,90€ / ---

*Gebackenes Lachsfilet<sup>d</sup> an Broccoli mit Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup> und Herzoginkartoffeln<sup>a,b,c</sup>, mit Kräuterbutter<sup>b</sup> verfeinert*

25,90€ / 21,60€

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite*



## Bauernkarte

3/3 / 2/3

*Kalbszunge<sup>1,6</sup> mit Erbsen und Hollandaise<sup>2,16,6,c,e</sup>*

*dazu Salzkartoffeln<sup>6</sup>*

*18,90€ / 15,80€*

*Bauernfrühstück<sup>1,2</sup> mit Gewürzgurke<sup>1,6</sup>*

*gereicht mit Salatbeilage<sup>d,c,a,b,e</sup>*

*16,80€ / 14,00€*

*Hackepeter mit Brot<sup>a</sup>, Butter, Gewürzgurke<sup>1,6</sup>*

*Zwiebeln und Ei*

*16,90€ / 14,10€*

*Hackepeter mit Brot<sup>a</sup>, Butter, Gewürzgurke<sup>1,6</sup>*

*und Zwiebeln*

*15,90€ / 13,10€*

*Hausgemachte Sülze<sup>1,6,e</sup> mit Remoulade<sup>12,a,b,c</sup>*

*und Bratkartoffeln<sup>1,2</sup>*

*16,90€ / ---*

*Hausgemachte Sülze<sup>1,6,e</sup> mit Essig/ Öl und Brot<sup>a</sup>*

*15,40€ / ---*

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite*





## Kurzgebratenes

3/3 / 2/3

Zarte Lammrückensteaks <sup>3,2,e</sup> an Herzoginkartoffeln <sup>a,b,c</sup> und Speckbohnen <sup>1,2</sup> , verfeinert mit Knoblauchrahmsoße <sup>12,a,b,e</sup>	32,90€ / 27,40€
Hähnchenbrustfilet mit Mandelbutter <sup>6</sup> an Kaisergemüse mit Hollandaise <sup>2,16,b,c,e</sup> und Herzoginkartoffeln <sup>a,b,c</sup>	18,30€ / 15,30€
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>a,b,c</sup> an gratiniertem <sup>2,16,b,c,e</sup> Blumenkohl und Pommes	19,30€ / 16,10€
Schweinesteak „au four“ <sup>2,12,16,a,b,c,e,g,i</sup> serviert mit Pommes und Salatbeilage <sup>d,c,a,b,e</sup>	23,10€ / 19,30€
Rostbrätel <sup>d</sup> mit Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>1,2</sup>	19,20€ / 16,00€
Paprika-Geschnetzeltes <sup>12,b</sup> vom Schweinefilet an Spätzle <sup>a,b,c</sup> gereicht mit einer Salatbeilage <sup>d,c,a,b,e</sup>	19,60€ / 16,40€
Schweinemedaillons gereicht mit Champignons <sup>e</sup> in Sahnesoße <sup>12,b</sup> und hausgemachten Spätzle <sup>a,b,c</sup>	20,90€ / 17,40€

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite





3/3 / 2/3

*Rumpsteak an Kaisergemüse gereicht  
mit Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup>, Wedges und  
Kräuterbutter<sup>b</sup> verfeinert mit buntem Pfeffer*

32,10€ / 26,80€

*Grillteller nach „Art des Hauses“  
Hähnchenbrust, Schweinemedaillon, Rumpsteak  
mit Kaisergemüse, Hollandaise<sup>2,16,b,c,e</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>1,2</sup>*

26,30€ / 21,90€

*Zarte Leber<sup>a</sup> vom Schwein mit Kartoffelstampf<sup>b</sup> und  
gebratenen Zwiebeln*

17,60€ / 14,70€

## Dessert

*Frische Quarkwaffel<sup>a,b,c</sup> mit Vanilleeis<sup>12,b</sup>*

7,20€

*Dessert des Tages*

6,90€

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der  
letzten Seite*



## Eiskarte

**Kindereisbecher\*** 4,10€  
(1 Kugel Eis nach Wahl, bunte Deko, Sahne<sup>b</sup>)

**Gemischtes Eis** 6,10€  
Vanille<sup>12,b</sup>-, Schokoladeneis<sup>b</sup> und Erdbeersorbet mit Sahne<sup>b</sup>

**Nusseisbecher\*** 6,60€  
1x Vanille<sup>12,b</sup>- und 2x Walnusseis mit Walnüssen, Krokant und Sahne<sup>b</sup>

**Schlemmereis\*** 6,90€  
3x Vanilleeis<sup>12,b</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne<sup>b</sup>

**Eierliköreisbecher\*** 7,00€  
1x Vanille<sup>12,b</sup>- und 2x Schokoladeneis<sup>b</sup> mit Eierlikör und Sahne<sup>b</sup>

**Schwedeneisbecher\*** 7,20€  
3x Vanilleeis<sup>12,b</sup> mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne<sup>b</sup>

### **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 Kaffee<sup>4</sup></i>	3,00€
<i>Pott Kaffee<sup>4</sup></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<sup>6</sup>, (mit Milch zub.)</i>	3,80€
<i>Glas heiße Zitrone</i>	2,60€
<i>Glas Tee (Schwarz<sup>4</sup>, Grün, Früchte, Kräuter, Pfefferminz)</i>	2,60€
<i>Kännchen Tee</i>	3,60€
<i>Cappuccino<sup>4,6</sup> nach „Art des Hauses“ (mit Sahne)</i>	4,20€
<i>Pott Milchkaffee<sup>4</sup></i>	3,90€
<i>Espresso<sup>4</sup></i>	2,90€
<i>doppelter Espresso<sup>4</sup></i>	4,80€
<i>Glühwein</i>	4,00€
<i>Grog</i>	4,00€

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite



## Eisgetränke

*Eisschokolade mit Vanilleeis<sup>12,6</sup> und Sahne<sup>6</sup>* 5,20€

*Eiskaffee<sup>4</sup> mit Vanilleeis<sup>12,6</sup> und Sahne<sup>6</sup>* 5,20€

## Torten und Kuchen

*ein Stück hausgemachte Eierschecke<sup>b,c,o</sup>* 3,70€

*ein Stück Himbeer-Käse-Sahnetorte<sup>a,b,c,f,o</sup>* 3,70€

*ein Stück Schoko-Sahne-Torte<sup>a,b,c,g</sup>* 3,70€

*eine Portion Hauskuchen mit Sahne<sup>6</sup>* 4,90€

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

*eine Portion Hauskuchen ohne Sahne<sup>6</sup>* 4,00€

*auf Wunsch ein Sahnehäubchen<sup>6</sup>* 0,90€

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite*



## Alkoholfreie Getränke

*Limonade nach Tagesangebot* 0,3l 5,80€

*Tafelwasser (still/medium/spritzig)* 0,3l 3,30€

0,5l 4,10€

**SELTERS** ORIGINAL  
AUS SELTERS AN DER LAHN (still/ medium/spritzig) 0,75l 7,00€

*Cola<sup>4</sup>, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi<sup>4</sup>* 0,3l 3,90€

0,5l 5,70€

*Rote Fassbrause<sup>12,q</sup>* 0,3l 3,90€

0,5l 5,70€

*Tonic<sup>5</sup>, Bitter Lemon<sup>5</sup>, Ginger Ale* 0,3l 3,90€

0,5l 5,70€

*Säfte & Saftschorlen* 0,3l 4,00€

*(verschiedene Sorten nach Angebot)* 0,5l 6,00€

*Hauscocktail -alkoholfrei* 0,3l 6,70€

*(Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon)<sup>5</sup>*

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite*





## Biere & Bierspezialitäten

### Frisch gezapft vom Fass

Premium Pilsener<sup>a</sup>



0,3l 4,40€

0,5l 5,30€

Büble Bayrisch Hell<sup>a</sup>



0,3l 4,40€

0,5l 5,30€

Radler/Alster<sup>a</sup>

0,3l 4,40€

0,5l 5,30€

### Flaschenbiere

Büble Edelweissbier<sup>a</sup>



0,5l 5,30€

Cola<sup>a</sup> – Weizen<sup>a</sup>

0,5l 5,30€

Bananen – Weizen<sup>a</sup>

0,5l 5,30€

Schwarzbier<sup>a</sup>



0,5l 5,30€

Büble Edelweissbier<sup>a</sup>



0,5l 5,30€

Alkoholfrei



0,5l 5,00€

Jever fun 0,0% alkoholfrei<sup>a</sup>



0,33l 3,30€

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite



## Aperitifs & Mixgetränke

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

## Weinkarte

Alle Weine sowie unser Sekt enthalten Schwefeldioxyde & 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€

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite



## Roséweine

### Deutschland/Rheinhessen – Weingut Lutz

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

## Rotweine

### Deutschland/Rheinhessen – Weingut Lutz

	<u>0,2l</u>	<u>0,7l</u>
Regent - trocken	7,10€	25,50€
Bechtersheimer Sonnenberg, im Barrique gereift		

	<u>0,2l</u>	<u>1,0 l</u>
Dornfelder QbA - trocken	6,40€	24,50€
Bechtersheimer Petersberg, vollmundig und weich		

Portugieser QbA - halbtrocken	6,40€	24,50€
Bechtersheimer Klosterberg, feinfruchtig, samtig in der Art		

Portugieser QbA – fruchtig	6,40€	24,50€
Bechtersheimer Sonnenberg, leicht, fruchtig und mild		



## Weißweine

### Deutschland/Rheinhessen – Weingut Lutz

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

*Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite*



### Weinbrände

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

### Whisky

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

### Aquavit & Wodka

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

### Obstbrände

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

### Liköre

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

### Bittere & Kräuterliköre

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

Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite