

ROMANTIK SPA HOTEL \*\*\*\*\*

**ELIXHAUSER WIRT**

FAMILIE GMACHL SEIT 1334

# HOCHZEITEN

## 2026



## IHRE HOCHZEIT, IHR PERFEKTER TAG

Ihre Liebe verdient einen unvergesslichen Rahmen – mit Herz, Stil und viel Liebe zum Detail. Wir begleiten Sie auf dem Weg zu ihrem großen Tag und sorgen dafür, dass ihre Hochzeit genauso einzigartig wird wie ihre Geschichte.

### IHRE PERSÖNLICHE ANSPRECHPARTNERIN:

Jessica Hacker

Tel: 0043 (0)662 480212 166

[bankett@elixhauserwirt.com](mailto:bankett@elixhauserwirt.com)



### RÄUMLICHKEITEN:

Ahnenstube: bis 25 Pax ohne Musik

Gaststube bis 40 Pax ohne Musik, nur Einzeltische möglich

Ahnen/Kaiser bis 50 Pax ohne Musik

Gewölbe: ab 50 Pax bis 120 Pax mit Musik jedoch  
mit Buchung von mindestens 35 Zimmer im Haupthaus

### KULINARIK:

Canapés Vorschläge anbei Preise von 3,50€ bis 4,50€ das Stück

Menüvorschläge von 48€ bis 89€ pro Person

Getränke nach Verbrauch/ Weinkarte und Aperitif karte anbei

Mitternachtssnacks: Nach Absprache möglich



#### ÜBERNACHTUNG:

Ab 50 Pax (im Gewölbe) müssen 35 Zimmer gebucht werden  
Preise ab 200€ im Einzelzimmer und 250€ im Doppelzimmer  
inklusive Frühstück und allen Inklusivleistungen

Check-in ab 15 Uhr möglich

Check out bis 12 Uhr möglich

Für Brautpaare ein kostenfreies Upgrade in eine Suite inkludiert

#### RAUMMIETE:

Gewölbe 500€

Stuben 250€

Garten von 250€ bis 500€ je nach Personenanzahl

## ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN:

#### Kuchen/Torten:

Bäckerei Traintinger Mattseer Landestraße 3, 5161 Elixhausen

Tel: 0043 (0)662 480118

#### Florist:

Blumen Neuhauser GmbH & Co KG, Imbergstrasse 33a, 5020 Salzburg

Tel. +43 662 640490

[office@blumen-neuhauser.com](mailto:office@blumen-neuhauser.com)

[www.blumen-neuhauser.com](http://www.blumen-neuhauser.com)



**Fotograf:**

All Eyes on the Bride

welcome@all-eyes-on-the-bride.com

[www.all-eyes-on-the-bride.com](http://www.all-eyes-on-the-bride.com)

Tel: 0043660444778

**Frisör:**

Frisierstube Manuela, Dorfstrasse 11, 5161 Elixhausen

[+43 662 48 13 75](tel:+43662481375)

[info@frisierstube-manuela.at](mailto:info@frisierstube-manuela.at)

[www.frisierstube-manuela.at](http://www.frisierstube-manuela.at)

**Kinderbetreuung & Taxi/Transfer:**

kann auf Wunsch organisiert werden

## **ORGANISATORISCHES:**

**Sperrstunden:**

Gewölbe mit Musik bis 0 Uhr danach bis 2 Uhr an der Bar

Garten und Stuben bis 23 Uhr danach bis 1 Uhr an der Bar

Sollte das Hotel exklusiv gebucht werden sind hier keine Grenzen gesetzt.

**Stornobedingungen:**

6 Wochen vor Ankunft = ohne Stornogebühr

4 Wochen vor Ankunft = 50% der Fixleistungen

14 Werktage vor Ankunft = 100% der Fixleistungen

**PERSÖNLICHE BETREUUNG:**

Persönliche Führung und Absprachen mit Frau Jessica Hacker

gerne nach Terminvereinbarung möglich:

Erreichbar von Montag bis Donnerstag von 6 Uhr bis 14 Uhr

& Freitag von 6 Uhr bis 12 Uhr

## Canapés und Fingerfood

Selektion „klassisch“ um 3,50 €/Stk

### vegetarisch

Brie und Nüsse auf Schwarzbrot

Caprese auf Tramezini

Avocado mit Hummus auf Tramezini (vegan)

Guacamole mit Grissini (vegan)

### Fleisch

Saunaschinken und Kren auf Tramezini

Roastbeef und Parmesanmayonnaise auf Pumpernickel

Prosciutto und Tomaten-Frischkäse auf Schwarzbrot

Prosciutto und Melone am Spieß

Hühnerbrust „süß-sauer“ auf Couscous Salat im Glas

### Fisch

Räucherforelle mit Honig-Senf und Gurke auf Tramezini

Räucherlachs mit Wasabi und Radieschen auf Pumpernickel

Shrimps Cocktail im Glas mit Romanasalat

*Hier würden wir Sie bitten sich maximal 3 Stück auszusuchen*

## Canapés und Fingerfood

Selektion „exklusiv“ um 4,50 €/Stk

### vegetarisch

Aberseer Schafskäse mit Trüffel und Trauben auf Pumpernickel

Wrap mit Feta und Spinat

Blauschimmelkäse und Walnuss mit Schwarzbrot

Tartelette mit Rote Rübe, Rettich und Shiso Kresse (vegan)

### Fleisch

Wrap mit Roastbeef, getrocknete Tomaten und Rucola

Beef Tartar mit Trüffelmayonnaise und Erbsenkresse

Gebeiztes Kaninchen Filet mit Süßkartoffelcreme und Blutorange

Hirschschinken mit Preiselbeere und schwarzer Nuss auf Pumpernickel

Tartelette mit geräucherter Entenbrust mit süß-saurem Kürbis und Cumberland

### Fisch

Flusskrebse auf rote Beete Hummus und Romanasalat im Glas

Wrap mit Graved Lachs Dill-Creme Freche und Gurke

Thunfisch Tartare „Teriyaki“ mit Wasabi Mayonnaise und Wakame

Keta Kaviar mit Gurke, Limetten Creme Freche auf Blini

Tartelette mit Forellenmousse, Fenchelsalat und Granatapfel

*Hier würden wir Sie bitten sich maximal 3 Stück auszusuchen*

## Menüvorschläge Januar bis März

### Vorspeisen

#### **Vitello tonnato**

Mit gebackenen Kapernbeeren, Ciabatta Chips und Oliven Crumble 21,00

#### **Sashimi vom Lachs**

mit Wakame, Ponzu-Sud und Grapefruitsorbet 23,00

#### **Marinierter Burrata**

mit eingelegten Gewürztomaten, Balsamico-Kaviar und Basilikum 17,00

### Suppen

#### **Petersilienschaumsuppe**

mit Ricotta Strudel 7,80

#### **Schwarzwurzelschaumsuppe**

mit Quitten-Chutney und Speckschaum 8,10

#### **Hummerschaumsuppe**

mit Krustenterravioli 12,10



## Hauptgerichte

### **Rosa Entenbrustfilet**

mit Kürbiskern-Grießknödel, getrüffelter Ofensellerie und Schalottenjus 33,00

### **Rosa Lammkrone**

mit Polenta Riegel, Ratatouille und Rosmarinjus 34,00

### **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

mit Erdäpfelgratin, Wirsing à la Crème und Thymianjus 32,00

### **Gegrilltes Forellenfilet**

auf Kohlrabi à la Crème, Erdäpfel- Zitronenstampf und Krenschäum 27,00

### **Gebratene Lachsforelle**

mit Fenchel-Orangensalat schmor Tomaten und Estragon Beurre blanc 29,00

### **Gegrillte Jakobsmuscheln**

mit Karottencreme, gebackenen Couscous Strudel und Kräuterschaum 34,00

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat 32,00

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Spinatknödel**

mit Parmesan und Salbeibutter 19,00

### **Tagliatelle**

mit Trüffelrahm und Kräuterseitlingen 24,00

### **Karottenrisotto**

mit geflammtem Schafkäse, Chilihonig und mariniertem Baby Leaf 21,80

## Dessert

### **Geeister Cappuccino**

mit Amarettini und Vanille Espuma 9,80

### **Schokoladentarte**

mit Maracujabananen und Joghurtsorbet 13,40

### **Kaiserschmarren**

Mit Hausgemachten Zwetschkenröster 11,40

## Menüpreise

3-Gang Menü	48,00
4-Gang Menü	59,00
5-Gang Menü	79,00

Gerne können wir auch wie folgt anbieten:

Rosa gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarin Erdäpfel, gegrillten Gemüse und Pfeffersauce  
Aufpreis 10 €

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, Ihre Auswahl wie folgt zu treffen:

Maximal: 1 Vorspeise, 1 Suppe, 3 Hauptgerichte, 1 Dessert

*Alle Preise verstehen sich in Euro*

## Menüvorschläge April bis Juni

### Vorspeisen

**Rosa Tranche vom Heimischen Roastbeef**

mit Sauerrahmmousse, Portwein Schalotten und geröstete Nüsse 24,00

**Marinierter Burrata**

mit eingelegten Gewürztomaten, Balsamico Kaviar und Basilikum 17,00

**Gebeizter Alpenlachs**

mit mariniertem Spargel, Wildkräuter und Radieschen Vinaigrette 23,00

### Suppen

**Bärlauchschaumsuppe**

mit gebackenem Eidotter und Mandel Schaum 7,10

**Spargelschaumsuppe**

mit Kerbelpesto und gebeizter Forelle 10,90

**Morchelcremesuppe**

mit Pfeffer Grissini und Petersilien Schaum 12,00

## Hauptgerichte

### **Geschmorte Kalbsbacken**

mit Röstzwiebel Musseline und Junges Gemüse 31,00

### **Rosa gebratene Beiried**

mit Wildem Brokkoli, Süßkartoffelcreme, Eräpfel Soufflé und Schalottenjus 29,00

### **Rosa gebratene Entenbrust**

mit Bärlauch Gratin, gegrillten Kräuterseitlingen und Portweinzwiebeln 32,00

### **Gegrillter Seeteufel**

auf Orangen- Chilirisotto und Thai Spargel 32,00

### **Gegrilltes Wolfsbarschfilet**

auf Bärlauch Gnocchi, Baby Leaf und Nuss Schaum 27,00

### **Souffliertes Heilbuttfilet**

Mit Kräuterkruste, Spargel à la Crème und gebackenen Falafel 25,00

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat 32,00

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Weißer Stangenspargel**

Mit Petersilienerdäpfel und Sauce Hollandaise 24,90

### **Gebackenes Bio Ei**

Mit getrüffeltem Erdäpfel Musseline und Nussbutter Schaum 21,00

### **Spargelrisotto**

Mit Rucola, geröstete Nüsse und Parmesanschaum 22,00

## Dessert

### Topfenknödel

Mit Rhabarber Ragout und Vanilleeis

14,00

### Kaiserschmarrn

mit Hausgemachtem Zwetschkenröster

11,40

### Tonkabohnen Creme Brûlée

mit Passionsfrucht - Sorbet

9,00

## Menüpreise

3-Gang Menü

48,00

4-Gang Menü

59,00

5-Gang Menü

79,00

Gerne können wir auch wie folgt anbieten:

Rosa gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarin Erdäpfel, gegrillten Gemüse und Pfeffersauce

Aufpreis 10 €

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, Ihre Auswahl wie folgt zu treffen:

Maximal: 1 Vorspeise, 1 Suppe, 3 Hauptgerichte, 1 Dessert

*Alle Preise verstehen sich in Euro*

Gedeck obligat EUR 5,00 pro Person

## Menüvorschläge Juli bis September

### Vorspeisen

#### **Lachs-Zandercarpaccio**

mit Fenchel-Orangensalat, Forellenkaviar und Oliven Gebäck 22,10

#### **Beef Tatar**

mit Trüffelmayonnaise, Wachtelei und Rucola 24,00

#### **Marinierter Burrata**

Mit eingelegten Gewürztomaten, Balsamico Kaviar und Basilikum 17,00

### Suppen

#### **Eierschwammerlschaumsuppe**

Mit Frischkäse Ravioli 12,00

#### **Mediterrane Gemüse Gazpacho**

mit Prosciutto Grissini und Basilikum 10,90

#### **Spargelschaumsuppe**

mit Zitronenöl und Petersilienstroh 10,90

## Hauptgerichte

### Rumpsteak

mit gegrilltem Gemüse, Rosmarin Erdäpfel und Pfeffersauce 32,00

### Gebratenes Kalbsfilet

mit Fregola-Sarda, gebratenen Eierschwammerl und Madeira-sauce 35,00

### Gefüllte Maishendlbrust

mit cremiger Polenta, Ofentomaten, Parmesanchips und Kräuterschaum 29,90

### Wolfsbarschfilet

mit Tomatenkruste Weißweinrisotto und sautiertem grünen Spargel 29,00

### Pochiertes Seesaiblings Filet

Mit Selleriecreme, Junges Gemüse und Zitronenschaum 27,00

### Zanderfilet

mit Pinienkernkruste auf Eierschwammerlrisotto,  
grünem Spargel und Beurre Blanc 26,00

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat 32,00

## Vegetarische Hauptgerichte

### Hausgemachte Semmelknödel

mit Eierschwammerl à la Crème 23,00

### Eierschwammerl Risotto

mit geflammtem Aberseer Schafskäse und marinierten Wildkräutern 25,00

### Gebackener Couscous Strudel

Mit Karottencreme, Baby Leaf und Rucola Pesto 17,90

## Dessert

### Kaiserschmarren

Mit Hausgemachtem Zwetschkenröster 11,40

### Kaffee Creme Brûlée

mit Sauerkirsche Sorbet und Zitronenbaiser 10,90

### Erdbeeren Parfait

mit Basilikum-Verbene Sud und Mandelhippe 12,00

## Menüpreise

3-Gang Menü	48,00
4-Gang Menü	59,00
5-Gang Menü	79,00

Gerne können wir auch wie folgt anbieten:

Rosa gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarin Erdäpfel, gegrillten Gemüse und Pfeffersauce  
Aufpreis 10 €

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, Ihre Auswahl wie folgt zu treffen:

Maximal: 1 Vorspeise, 1 Suppe, 3 Hauptgerichte, 1 Dessert

*Alle Preise verstehen sich in Euro*



## Menüvorschläge 2024 Oktober bis Dezember

### Vorspeisen

**Räucherlachstartar**

mit Orangenchicorée, Chili-Crème Fraîche und Olivengebäck 19,00

**Wildcarpaccio**

mit eingelegtem Kürbis, Kernölmayonnaise und Butterbrioche 23,40

**Burrata**

mit eingelegten Gewürztomaten, Balsamico Kaviar und Basilikum 17,00

### Suppen

**Kräuterschaumsuppe**

mit gebackenem Eidotter und Nuss-Butterschaum 8,50

**Wild Consommé**

mit Hirschravioli und Wurzelgemüse 12,00

**Kürbisschaumsuppe**

mit Kräutersaitlinge und Kernöl 8,50

## Hauptgerichte

<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> mit Portweinschalotten, Graupen, Kohlsprossen und Rosmarinjus	33,00
<b>Rosa gebratener Hirschrücken</b> Mit Rotkrautcreme, Erdäpfel Soufflee und Preiselbeer Jus	34,00
<b>Rosa Kalbstafelspitz</b> mit Ofenkürbis, Polentaschnitte und Portweinsauce	31,00
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> mit Lauch a la Creme, gebackenen Topfenbällchen und Dillschaum	28,00
<b>Gegrilltes Steinbutt Filet</b> Mit Safran Risotto, Baby Karotten und Petersilienschaum	33,00
<b>Forellenfilet</b> mit Majoran Kruste, Erdäpfel- Sellerie Ragout und Beurre Blanc	26,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat	32,00

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Kürbisrisotto</b> mit geschmortem Hokkaido, Parmesanchips und Wildkräuter	17,90
<b>Tagliatelle</b> mit Trüffelrahm und Baby Spinat	21,00
<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> mit brauner Butter und Parmesan	17,00

## Dessert

### Topfenmousse

mit Trauben Confit und Mandelkrokant

11,00

### Zimt Parfait

Mit marinierten Feigen, Pistazien und weißer Schokolade

11,90

### Mohnscharren

mit Gewürz Zwetschken und Vanilleeis

12,00

## Menüpreise

3-Gang Menü

48,00

4-Gang Menü

59,00

5-Gang Menü

79,00

Gerne können wir auch wie folgt anbieten:

Rosa gegrilltes Rinderfilet mit Rosmarin Erdäpfel, gegrillten Gemüse und Pfeffersauce  
Aufpreis 10 €

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, Ihre Auswahl wie folgt zu treffen:

Maximal: 1 Vorspeise, 1 Suppe, 3 Hauptgerichte, 1 Dessert

*Alle Preise verstehen sich in Euro*