

## Vorspeisen – Starters

„Enzian’s Beef Tatar“ vom heimischen Rinderfilet (D,A,O,M,C,G)

Ruccolasalat und Wachtelspiegelei

100 Gramm € 19,50

180 Gramm € 31,00

„Enzian’s Beef Tatar“ from beef of the region  
with rucicola salad and fried egg from quail

**Rillettes von Räucherforelle und Räucherlachs** (C,D,G) € 18,00  
mit Parmesantartelette, Friseesalat und geschmolzenen Kirschtomaten

**Rillettes of smoked trout and smoked salmon**  
with little parmesan tarts, frisée lettuce and melted cherry tomatoes

**Duett von Heimischer Ziege und Hirsch** (C,G,L,M,O) € 17,50  
Crème brûlée vom Bregenzerwälder Ziegenkäse, Kumquats,  
Hirschschinken mit Waldorfsalat und geeisten Tomatensüppchen

**Duet of regional goat and deer**  
Crème brûlée of goat cheese from the region, kumquats,  
ham of deer with Waldorf salad and iced tomato soup

## Suppen – Soups

**Kräftige Tafelspitzconsommé mit Einlage nach Wahl** (C,L,A,G,O) € 6,20  
(Kräuterfrittaten oder Brätstrudel)

**Beef consommé**  
with sliced herb pancakes or sausage-meat strudel

**Rahmsüppchen von Sauerkraut** (A,C,G) € 8,20  
mit Blutwurstkräpfen

**Cream soup of sauerkraut**  
with black pudding crullers

**Karotten-Kokossuppe** (B,G,L,O) € 8,90  
mit Garnelenspieß und geröstetem Kokos

**Carrot-cocos soup**  
with skewer of prawns and roasted cocos

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50

## Nicht Alltägliches – Something special

**Surf and Turf „Enzian“** (A,B,C,G) € 35,60  
Rinderfilet mit Riesengamba, Variation von Kürbis und Risotto

**Surf and Turf “Enzian”**  
Fillet of beef with prawn, variation of pumpkin and risotto

**Tranche vom Beiried nach Strindberg Art** (A,C,G,L,O) € 23,80  
mit Speckbohnenbündel, Kartoffel-Stangensellerie-Ragout

**Tranche of sirloin “Strindberg style”**  
with a bunch of beans with bacon, ragout of potatoes and celery

**Filet vom Bodensee Zander** (A,C,D,G,L) € 23,50  
Erbsencannelloni, roten Rüben und Balsamicoschaum

**Fillet of pikeperch from the region**  
cannelloni with peas, red turnips and balsamic espuma

**Zweierlei von der Riesengarnele** (A,B,C,G,L,O) € 26,50  
Fühlingsrolle mit Wokgemüse, lauwarmen Glasnudelsalat  
im Wan-Tankorbchen und Honig-Sojadip

**Variation of prawns**  
spring roll with vegetables from the wok, lukewarm salad with fine  
Chinese noodles in wan-tan basket and honey-soy-dip

## Unsere Klassiker – Classics

**„Vorarlberger Käsespätzle“** mit Röstzwiebeln und Blattsalat (A,C,G,O) € 14,50

**Roast cheese spaetzle “Vorarlberg style”** with crispy roast onions and lettuce

**Hausgemachte Teigtaschen** (A,C,G,E) € 14,00  
Gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
in Salbeibutter und Parmesan

**Home-made steamed buns**  
filled with ricotta, dried tomatoes and pine nuts in sage butter and parmesan

**Wiener Schnitzel** vom Kalb (A,C,G,E) € 24,50  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

**“Wiener Schnitzel” from veal**  
with parsley potatoes and cranberries

**Alt Wiener Tafelspitz** (A,G,L,O) € 19,80  
Röstkartoffeln, Wurzelgemüse, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

**Boiled Beef “old Vienna style”** with roast potatoes, root vegetables  
creamy spinach, chive sauce and apple-horseradish

**Geschmortes Lammhaxerl** (A,C,G,L,O) € 21,50  
Topfen-Galetten, Ratatouille Gemüse und Rosmarin-Safterl

**Braised lamb-pins**, curd cheese-galettes, ratatouille, rosemary sauce

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50

## Neu im Enzian – New specialities

Leckeres vom heimischen Wild / best of of the regional deer

### **Rosa gebratener Hirschrücken** (C,G,L,M)

€ 24,00

Kalt aufgeschnitten, mit Feldsalat, Gin-Mayonnaise und Pfeffermarillen

### **Medium roasted saddle of deer**

cold sliced, lettuce, gin-mayonnaise and pepper-apricots

### **Tranche von der Rehkeule** (A,C,G,L,O)

€ 26,00

Rosa gebraten, Schokoladen-Kirschsaucе mit Brokkoli und cremiger Polenta

### **Slice of haunch of venison**

medium roasted, chocolate-cherry-sauce with broccoli and creamy polenta

### **Braten vom Reh** (A,C,G,L,O)

€ 23,00

Wacholder-Preiselbeer-Reduktion, Rosenkohl und Graumohn-Kartoffel-Krapfen

### **Roast of venison**

junipers-lingonberry-reduction, Brussels sprouts and grey poppy-potato-cruller

### **Ragout vom heimischen Hirsch** (A,C,G,L,O)

€ 19,50

Apfelrotkraut, Spätzle und Preiselbeerbirne

### **Ragout of deer from the region**

red cabbage with apples, egg spaetzli and pear with lingonberries

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50

# Enzian's Fondue Spezialitäten

(ab 2 Personen/at least two persons)

pro Person

## Fondue Bourguignonne

Rindfiletwürfel (in Öl)

€ 43,00

## Fondue Bourguignonne

Diced Tenderloin of beef (cooked in oil)

## Fondue Chinoise(C,L,F)

Tranchen von Rind, Pute und Kalb (in der Suppe)

€ 43,00

## Fondue Chinoises

Slices of beef, turkey and veal (cooked in beef broth)

Dazu servieren wir: / served with:

Blattsalat mit Hausdressing, diverse Saucen, Brätlinge mit Sauerrahmdip, Pommes frites, buntes Gemüse und Früchte

Lettuce with home-made dressing, various dips, potatoes with sour cream dip, French fries, mixed vegetables and fruits

## Schweizer Käse Fondue

Blattsalat mit Hausdressing, Weißbrotwürfel, Brätlinge, Pickels und Trauben

€ 32,00

## Swiss cheese Fondue

Lettuce with home-made dressing, white bread, potatoes, pickles and grapes

# Unser HIT

## Tataren „Hut Essen“ - Traditional “Hat dinner“ (C,M,F,L)

€ 45,00

Auf dem eisernen Hut gegrillte Tranchen von Rind, Pute und Kalb, Blattsalat mit Hausdressing, diverse Saucen, Brätlinge mit Sauerrahmdip, Pommes frites, winterliches Gemüse

## Slices of beef, turkey and veal

lettuce and home-made dressing, various dips, potatoes with sour cream dip  
French fries, vegetables of the season

## Saucen zu Fondue und Hut – Sauces for fondue and hat dinner:

Cocktailsauce:	G,C,O
Knoblauchsauce:	G, C
Currysauce:	G, C
BBQ Sauce:	O, M
Zaziki:	G, C

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50

Wasabi: G, C  
Schnittlauch- Kräuterrahm: G

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50

## Dessert – Desserts

**Schokolade warm und kalt** (A,C,G,O) € 13,50

Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern,  
marinierten Orangen und Eis von rosa Pfeffer und weißer Schokolade

*(Wartezeit ca. 20 min. – waiting time about 20 minutes)*

### Warm and cold chocolate

warm little chocolate cake with liquid centre, marinated oranges  
and ice cream of pink pepper and white chocolate

**Mille Feuille von Zimtmousse** (A,C,G,O) € 9,80

mit Tonkabohnenreduktion und Punschbirne

### Mille Feuille of cinnamon mousse

with a reduction of tonka beans and negus pear

**Geeister Kaiserschmarren**(A,C,G) € 14,00

Waldbeerragout

### Iced “Kaiserschmarren”berry-ragout

**Erlesene Käsevariation im Heubett**(G,H) € 13,00

mit hausgemachten Chutney und Walnüssen

### Variation of cheese on hay with marinated grapes and nuts

## Edler Dessertwein

EINE WUNDERBARE KOMBINATION ZUM DESSERT ODER KÄSE  
EIN VOLLENDETER ABSCHLUSS EINES JEDEN DINNERS

2009	ROTGIPFLER BEERENAUSLESE	0,5 L	€ 41,00
	Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Niederösterreich		
2010	CUVÉE BEERENAUSLESE	0,375 L	€ 37,00
	Weingut Alois Kracher, Seewinkel, Burgenland		
2006	TROCKENBEERENAUSLESE	0,375 L	€ 51,00
	Weingut Döllinger, Auersthal, Weinviertel, Niederösterreich		
2008	WEIßER RIESLING AUSLESE	0,75 L	€ 33,00
	Weingut Leitner, Gols, Burgenland		
	Glasweise		€ 5,50
2009	AUSLESE	0,75 L	€ 47,00
	Weingut Altenburger, Jois, Burgenland		

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50

1997	RIEUSSEC 1ER GRAND CRU CLASSÉ Sauternes, Fargues, Frankreich	0,375 L	€ 63,00
------	---	---------	---------

Für das Gedeck berechnen wir € 2,50.  
For the cover we charge € 2.50