

MITTAGSKARTE / LUNCHMENÜ

VON 11:00 UHR BIS 14:00 UHR / FROM 11:00 AM UNTIL 02:00 PM

Kalte Köstlichkeiten und Salate - Cold dishes and salads

Backhendlsalat „Steirisch“ (A,C,G,M,O) gebackene Hühnerbruststreifen an Vogerlsalat mit Kernöldressing Fried slices of chicken “Styria style” (= pumpkin seed coating) on lamb’s lettuce with pumpkin seed oil dressing	€ 15,50
Caesar Salat mit Putenstreifen, Brotcroutons und Parmesan (G,D,A,C,M,O) Caesar salad with turkey strips, croutons and parmesan cheese	€ 17,20
Griechischer Bauernsalat (Gurke, Tomaten, Blattsalat) (M,G,O) mit Oliven, Zwiebel und Fetakäse Greek Salad (cucumber, tomato, lettuce), served with olives, onions and feta cheese	€ 13,50
Ruccolasalat, Babymozzarella, Kirschtomaten mit Garnelen (M,O,G,B) Balsamico, Olivenöl, Basilikum Rocket salad, baby mozzarella, cherry tomatoes, prawns with balsamic vinegar, olive oil and basil ohne Garnelen without prawns	€ 18,20 € 13,50
Marinierte Tafelspitzscheiben , Kernöldressing und Zwiebelringe (M,O) Marinated slices of boiled beef with pumpkin seed oil and onion rings	€ 13,50

Aus dem Suppentopf - Soups

Kräftige Rinderbouillon (C,L,A,G,O) mit Nudeln oder Kräuterfrittaten Strong beef broth with noodles or slices of herb-pancakes	€ 5,60
mit 2 Stück Tirolerknödeln oder Leberknödeln with 2 pieces of liver dumplings or white bread dumplings “Tyrol style”	€ 6,40
Hausgemachte Gulaschsuppe (F,O) Home-made goulash soup	€ 7,10
Oma’s Suppentopf mit Nudeln, Gemüse, Rindfleisch und Würstl (C,L,A,O) Bouillon “Enzian Style” with noodles, vegetables, beef and sausages	€ 7,90
Geflügelcremesuppe , dazu Gemüse und Croutons (L,O,A,G) Cream soup of poultry with vegetables and croutons	€ 7,10
Erdäpfelsuppe mit gebratenen Pilzen (G) Potato soup with sautéed mushrooms	€ 6,90
Karotten-Kokossuppe (G,L,E) mit gebratenem Garnelenspieß Soup from carrots and cocos with skewer of roasted prawns	€ 8,90

Herzhafte Klassiker - Delicious Classics

Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat (A,C,G,O) Roast cheese spaetzle „Vorarlberg style“ with crispy onions and lettuce	€ 14,50
Hausgemachte Spinatknödel (A,C,G,L,O) mit Pilzen a la Creme und frischen Kräutern Home-made spinach dumpling with mushrooms a la creme and fresh herbs	€ 14,00
Blunzengröstl mit Sauerkraut (A,G,O) Roasted black pudding with sauerkraut	€ 14,20
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Salat (M,O,G) Roasted potatoes, onions, bacon “Tyrolean style” served with fried egg and salad	€ 14,20
„Enzian Burger“ (A,C,G,O) Rindfleisch, Bergkäse, Speck und Tomate,dazu Pommes frites “Enzian Burger” beef, mountain cheese, bacon and tomato, served with French fries	€ 14,60
Gekochte Hirschwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (G,O,M,A) Boiled deer sausage with sauerkraut and potatoes oder mit Senf, Kren und Brot or with mustard, horseradish and bread	€ 11,50 € 9,00

Nudelgerichte - Noodles

Spaghetti Bolognese (A,C,O,F,G) Spaghetti with meat sauce	€ 11,50
Spaghetti Napoli (G,O,F,A,C) Spaghetti with tomato sauce	€ 9,90
Tagliatelle mit mediterranem Gemüseragout und Parmesanflocken (A,G,C,L) tagliatelle with Mediterranean ragout of vegetables and parmesan flakes	€ 13,50
Hausgemachte Teigtaschen (A,C,G,E) gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Pinienkernen, in Salbeibutter und Parmesan Home-made steamed buns filled with ricotta, sun-dried tomatoes and pine nuts, in sage butter and parmesan	€ 14,00

Hauptgerichte traditionell und neu - Traditional and new main dishes

Wiener Schnitzel (A,C,G)

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 24,50

vom Schwein mit Pommes frites € 16,50

„Wiener Schnitzel“

Escalope of veal “Vienna style” served with parsley potatoes and cranberries

Escalope of pork “Vienna style” served with French fries

Alt-Wiener Tafelspitz (A,G,L,O)

€ 18,50

mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

Boiled Beef “Old Vienna Style”

root vegetables, roast potatoes, creamy spinach and apple-horseradish

Ragout vom Edelhirsch (O,A,C,G)

€ 19,50

Apfelrotkraut, Spätzle und Preiselbeeren

Ragout of deer from the region

served with apple-red cabbage, spaetzle and cranberries

Im Speckmantel gebratener Hecht (D,L,G,A)

€ 19,80

Kartoffelselleriepüree und Mangold mit roter Butter

Filet of char braised in bacon coat

served with mashed potato-celery and mangold beet with red butter

Tranche vom Beiried nach Strindberg Art (A,C,G,L)

€ 19,50

dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin

Tranche from sirloin of beef “Strindberg Style”

beans with bacon and potato gratin

Zum Abschluss etwas Süßes - Desserts

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschenröster (A,C,G)

€ 13,50

„Kaiserschmarren“, **shredded pancake** with homemade stewed plums

Apfel- oder Topfenstrudel (A,C,G,O)

€ 4,90

mit cremiger Vanillesauce oder Schlagsahne

€ 5,90

Apple or curd cheese strudel

with creamy vanilla sauce or whipped cream

„Enzian“ Eispalatschinke (A,C,G,F)

€ 9,80

Vanilleeis, Beeren, Schokosauce und Schlagsahne

Ice-cream pancake

with vanilla ice-cream, berries, chocolate sauce and whipped cream

Schokoladenmousse (C,G)

€ 8,50

mit frischen Beeren

Mousse of chocolate

with fresh berries