

Vorspeisen – Starters

„Enzian’s Beef Tatar“ von der Kalbin (A,C,D,G,L,O,M) Toast, Butter	€ 19,50
„Enzian’s Beef Tatar“ from heifer, toast, butter	
Verhacktes von der Räucherforelle (A,C,D,G,L,O) Rote Beete, Avocado	€ 16,50
Minced smoked trout beetroot, avocado	
Bunter Blattsalat (B,C,L,M,O) Zitrusdressing, Avocado, Flusskrebse	€ 16,10
Mixed lettuce , citrus dressing, avocado, crayfish	
Hausgemachte Tagliatelle (A,C,G,L,O) Getrüffelter Rahm, Parmesan, Schinkenspeck	
Homemade tagliatelle , truffled cream, Parmesan, bacon Kleine Portion / small serving	€ 13,90
Große Portion / big serving	€ 18,90
Gebackene Blunz’n (A,C,G,L,O) Rahmsauerkraut, Pastinakenpüree, Röstzwiebeln	
fried black pudding creamy sauerkraut, mashed parsnips, roasted onions Kleine Portion / small serving	€ 13,80
Große Portion / big serving	€ 18,20

Suppen – Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé mit Einlage nach Wahl (A,C,G,L,M,O) (Kräuterfrittaten oder Grießknödel)	€ 6,20
Beef consommé with sliced herb pancakes or semolina dumplings	
Kürbiscremesuppe (A,C,G,H,M,O) Kernöl-Speckpraline, karamellisierte Kürbiskerne	€ 8,20
Cream soup of pumpkin bonbon of pumpkin seed oil and bacon, caramelised pumpkin seeds	
Pastinakenrahmsuppe (A,B,C,G,M,O) Flusskrebsbuchteln	€ 8,90
Cream soup of parsnips yeast dumplings with crayfish	

Für das Gedeck berechnen wir € 2,80.
For the cover we charge € 2.80

Hauptgerichte – Main dishes

Surf and Turf (A,B,G,L,M,O) Rinderfilet, Riesengarnelen, zweierlei Butter, Grillgemüse, Süßkartoffelpommes	€ 36,50
Surf and Turf Fillet of beef, king prawns, two types of butter, grilled vegetables, French fries of sweet potatoes	
Vorarlberger Kässpätzle (A,C,G,L,M,O) Röstzwiebel, Schnittlauch und Blattsalat Roast cheese spaetzle „Vorarlberg style“ crispy onions, chives and lettuce	€ 14,80
Wiener Schnitzel (A,C,E,H) Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	€ 25,90
Escalope of veal parsley potatoes, cranberries	
Alt-Wiener Tafelspitz (A,C,E,G,L,M) Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce,Apfelkren Boiled Beef “Old Vienna Style” root vegetables, roast potatoes, creamy spinach, Chives sauce, apple-horseradish	€ 19,80
Geschmorte Kalbsbackerl (A,G,L,O) Schmorgemüse, Waldpilz-Serviettenknödel Braised veal cheeks , vegetables casserole, bread dumplings with mushrooms	€ 25,90
Lammhaxerl (A,G,L,O) Ratatouille, Parmesanpolenta Braised lamb knuckle , ratatouille vegetables, polenta with Parmesan	€ 21,50
Saiblingsfilet (A,B,D,G,L,O) Flusskrebssauce, Schmortomaten, Thymianrisotto Fillet of char , sauce of crayfish, braised tomatoes, risotto of thyme	€ 26,40
In der Kräuterkruste souffliertes Forellenfilet (A,D,G,L,O) Rieslingschaum, Dill-Kartoffelstampf Fillet of trout with herb crust , Riesling espuma, mashed potatoes with dill	€ 23,90

Für das Gedeck berechnen wir € 2,80.
For the cover we charge € 2.80

Enzian's Fondue Spezialitäten

(ab 2 Personen/at least two persons)

pro Person

Fondue Bourguignonne (C,G,L,M,O)
Rindfiletwürfel (in Öl)

€ 44,00

Fondue Bourguignonne
Diced Tenderloin of beef (cooked in oil)

Fondue Chinoise (C,G,L,M,O)
Tranchen von Rind, Pute und Kalb (in der Suppe)

€ 44,00

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, Grillgemüse und Früchte

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

Schweizer Käse Fondue (A,C,E,H,L,M,O)
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,G,L,M,O)

€ 46,00

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,L
Wasabi:	G,C
Schnittlauch- Kräuterrahm:	G

Für das Gedeck berechnen wir € 2,80.
For the cover we charge € 2.80

Dessert – Desserts

Bratapfelcrumble (A,C,E,G,H) Sauerrahm-Zimteis	€ 12,90
Baked apple crumble Sour cream–cinnamon–ice cream	
Topfen-Joghurtknockerl (A,C,E,G,H,O) Haselnusskrokant, frische Beeren	€ 8,90
Dumplings of curd cheese and yogurt brittle of hazelnuts, fresh berries	
Schokoladenmousselasagne (A,C,E,H,G,O) marinierte Orangen	€ 13,50
Lasagne of chocolate mousse marinated oranges	
Österreichische Käsevariation (A,E,G,H,L,M,O) mit hausgemachten Chutney und Walnüssen	€ 14,00
Austrian variation of cheese with homemade chutney and walnuts	

Edler Dessertwein

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

2009	ROTGIPFLER BEERENAUSLESE Weingut Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Niederösterreich	0,5 L	€ 41,00
2010	CUVÉE BEERENAUSLESE Weingut Alois Kracher, Seewinkel, Burgenland	0,375 L	€ 37,00
2006	TROCKENBEERENAUSLESE Weingut Döllinger, Auersthal, Weinviertel, Niederösterreich	0,375 L	€ 51,00
2008	WEIßER RIESLING AUSLESE Weingut Leitner, Gols, Burgenland	0,75 L	€ 33,00
	Glasweise		€ 5,50
2009	AUSLESE Weingut Altenburger, Jois, Burgenland	0,75 L	€ 47,00
1997	RIEUSSEC 1ER GRAND CRU CLASSÉ Sauternes, Fargues, Frankreich	0,375 L	€ 63,00

Für das Gedeck berechnen wir € 2,80.
For the cover we charge € 2.80