

Vorspeisen – Starters

„Enzian's Beef Tartar“ von der Kalbin (A,C,D,G,L,O,M)

Toast, Butter, gebackenes Wachtelei

„Enzian's Beef Tartar“ from heifer, toast, butter, fried quail egg

100g € 21,90
180g € 31,90

Duett von Forelle und Rüben (A,C,D,F,G,L,O)

Hausgebeiztes Forellenfilet, Räucherforellentatar, Rote Rübencreme, confierte Rüben, Wasabi-Gurken-Gel

€ 16,50

Duett of trout and turnips

homemade pickled trout fillet, smoked trout tatar, beetroot cream, candied turnips, wasabi-cucumber-jelly

Bunter Blattsalat (A,C,G,O)

Mangodressing, gegrillter Hokkaidokürbis

€ 9,80

Mixed lettuce, mango dressing, grilled hokkaido pumpkin

Hausgemachte Tagliatelle (A,C,G,L,M,O)

Getrüffelter Rahm, Trüffelkäse

groß € 18,90

klein € 13,90

Homemade tagliatelle,

truffled cream, truffled cheese

dazu gegrillte Riesengarnelen/*with grilled king prawns*

groß € 25,50

klein € 20,50

Gebackene Blunz'n (A,C,G,L,O)

Rahmsauerkraut, Pastinakenpüree, Röstzwiebeln

groß € 18,90

klein € 13,80

baked black pudding

creamy sauerkraut, mashed parsnips, roasted onions

Suppen – Soups

Kräftige Tafelspitzconsommé mit Einlage nach Wahl (A,C,G,L,M,O)

(Kräuterfrittaten oder gebackene Leberknödel)

€ 6,20

Beef consommé

with sliced herb pancakes or baked liver dumplings

Kürbiscremesuppe (A,C,G,H,M,O)

Kernöl-Speckpraline, karamellisierte Kürbiskerne

€ 7,60

Cream soup of pumpkin

praline of pumpkin seed oil and bacon, caramelised pumpkin seeds

Karotten-Ingwersuppe (A,C,F,G,L,O)

knusprige Jakobsmuschel

€ 9,10

Cream soup of carrot and ginger

crunchy scallop

Für das Gedeck berechnen wir € 3,00.

Wenn Sie kleine Portionen wünschen, berät Sie gerne unser Serviceteam.

For the cover we charge € 3.00.

For smaller servings, please ask our service team.

Hauptgerichte – Main dishes

Vorarlberger Kässpätzle (A,C,G,L,M,O) Röstzwiebel, Schnittlauch und Blattsalat Cheese spaetzle „Vorarlberg style“ fried onions, chives and lettuce	€ 14,80
Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,E,G,H) Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren Escalope of veal parsley potatoes, cranberries	€ 25,90
Alt-Wiener Tafelspitz (A,C,E,G,L,M) Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren Prime boiled Beef “Old Vienna Style” root vegetables, roast potatoes, cream of spinach, chive sauce, apple-horseradish	€ 19,80
Geschmorte Kalbsbackerl (A,C,G,L,M,O) Wintergemüse, gebackene Parmesanpolenta-Säckle Braised veal cheeks winter vegetables, baked parmesan-polenta bags	€ 25,90
Ragout vom heimischen Hirsch (A,C,G,M,L,O) Kartoffel-Preiselbeer-Croquetten, Birnen Chutney, Blaukraut Stew of regional deer potato-cranberry-croquettes, pear chutney, red cabbage	€ 24,00
Geschmortes Lammhaxerl (A,G,L,O) Ratatouille, Parmesanpolenta Braised lamb knuckle ratatouille vegetables, parmesan-polenta	€ 22,50
Entrecôte vom Tiroler Rind (220g) (G,L,M,O) Minigemüse, Topinambur, geräucherte Butter Entrecôte of Tyrolean beef mini vegetables, topinambour, smoked butter	€ 29,00
Gebratene Zuger Forelle (A,G,L,O) Petersilienkartoffeln, Zuckerschoten, Mandelbutter Roasted trout parsley potatoes, snow peas, almond butter	€ 26,90
Seeteufelmedaillons (A,C,G,L,O) Schwarzes Risotto, Babyspinat, Tomaten-Curcumaschaum Medallions of monkfish, black risotto, baby spinach, tomato-curcuma foam	€ 24,90

Für das Gedeck berechnen wir € 3,00.

Wenn Sie kleine Portionen wünschen, berät Sie gerne unser Serviceteam.

For the cover we charge € 3.00.

For smaller servings, please ask our service team.

Enzian's Fondue Spezialitäten

(ab 2 Personen/at least two persons)

pro Person

Fondue Bourguignonne (C,G,L,M,O)

Rindfiletwürfel (in Öl)

€ 46,00

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)

€ 46,00

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)

€ 48,00

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

Für das Gedeck berechnen wir € 3,00.

Wenn Sie kleine Portionen wünschen, berät Sie gerne unser Serviceteam.

For the cover we charge € 3.00.

For smaller servings, please ask our service team.

Dessert – Desserts

Sorbetvariation (C,G,H,O) frische Früchte Sherbet variation fresh fruits	€ 9,10
Beerenschmarren (A,C,G,H,O) Sauerrahmeis Shredded pancakes with berries sour cream ice cream	groß € 16,90 klein € 9,20
Variation von Schokolade (A,C,E,G,H,O) Variation of chocolate	€ 9,80
Alles von der Marille (A,C,GH,O) Variation of apricot	€ 10,90
Österreichische Käsevariation (A,E,G,H,L,M,O) mit hausgemachten Chutney und Walnüssen Austrian variation of cheese with homemade chutney and walnuts	€ 14,50

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
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 € 3,00.

Wenn Sie kleine Portionen wünschen, berät Sie gerne unser Serviceteam.

For the cover we charge € 3.00.

For smaller servings, please ask our service team.