

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

„Steirischer Backhendlsalat“ (A,C,E,G,H,L,M,O) gebackene Hühnerbruststreifen, Erdäpfel-Vogerlsalat, Kernöldressing Fried slices of chicken “Styria style” (= pumpkin seed coating) potato salad with lamb’s lettuce, pumpkin seed oil dressing	€ 16,20
Caesar Salat , Croûtons, Parmesan (A,C,G,L,M,O) Caesar salad , croûtons, parmesan cheese mit Putenbruststreifen / with slices of turkey breast mit Riesengarnelen / with king prawns	€ 11,00 € 18,20 € 24,50
Rucolasalat , Tomaten, Parmesan (C,G,L,M,O) Rocket salad , tomatoes, parmesan mit Rinderfiletscheiben / with slices of beef filet	€ 11,00 € 23,60
„Enzian’s Beef Tartar“ von der Kalbin (A,C,D,G,L,O,M) Toast, Butter „Enzian’s Beef Tartar“ from heifer , toast, butter 100g 180g	€ 19,50 € 28,90

Aus dem Suppentopf - Soups

Kräftige Tafelspitzbouillon (A,C,G,L,M,O) mit Nudeln oder Kräuterfrittaten Strong beef broth with noodles or slices of herb-pancakes mit Salzburger Leberknödeln/with liver dumplings „Salzburg“ style mit Kaspresknödel/with cheese dumplings	€ 5,80 € 6,80
Hausgemachte Gulaschsuppe (A,C,G,L,M,O) Home-made goulash soup	€ 7,80
Oma’s Suppentopf (A,C,L,M) Nudeln, Gemüse, Rindfleisch und Würstl Bouillon “Enzian Style” with noodles, vegetables, beef and sausages	€ 8,60
Erdäpfelsuppe , Speckchips, Croûtons (A,G,L,M,O) Potato soup , bacon crisps, croûtons	€ 7,10
Erbsencremesuppe , Würstel (A,G,L,M,O) cream soup of pea , sausages	€ 7,10

Nudelgerichte - Noodles

Spaghetti Bolognese (A,C,G,L,M,O) Spaghetti with meat sauce	€ 12,50
Spaghetti Napoli (A,C,G,L,M,O) Spaghetti with tomato sauce	€ 10,90
Spinat-Ricotta-Tortellini (A,C,G,L) Cocktailtomaten, Pinienkerne, Rucola, Parmesan Spinach-ricotta-tortellini cocktail tomatoes, pine nuts, rocket salad, parmesan	€ 14,90

Hauptgerichte Klassisch und Traditionell - Delicious Classics

Wiener Schnitzel (A,C,G,E,H) Pommes frites oder Petersilienkartoffel “Wiener Schnitzel” - escalope “Viennese” style French fries or parsley potatoes vom Kalb / of veal vom Schwein / of pork	€ 25,90 € 16,90
Alt-Wiener Tafelspitz (A,C,E,G,L,M,O) Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren Prime boiled Beef “Old Vienna Style” root vegetables, roast potatoes, cream of spinach, apple-horseradish	€ 18,90
Geschmortes Lammhaxerl (A,G,L,O) Ratatouillegemüse, Parmesanpolenta Braised lamb knuckle , ratatouille vegetables, parmesan-polenta	€ 22,50
Hirschragout (A,C,G,L,M,O) Blaukraut, Serviettenknödel Deer stew , red cabbage, bread dumplings	€ 22,00
Vorarlberger Kässpätzle (A,C,G,L,M,O) Röstzwiebel, Schnittlauch und Blattsalat Roast cheese spaetzle „Vorarlberg style“ crispy onions, chives and lettuce	€ 14,80
Blunzengröstl mit Sauerkraut (A,C,G,L,M,O) Baked black pudding with sauerkraut	€ 15,10
Tiroler Gröstl , Spiegelei und Krautsalat (A,C,G,L,M,O) Roasted potatoes, onions, bacon “Tyrolean style” fried egg and cabbage salad	€ 15,10
Gekochte Hirschwurst , Sauerkraut, Röstkartoffeln (A,C,G,L,M,O) Boiled deer sausage , sauerkraut, roasted potatoes	€ 12,90

Enzian Mittaghits - Enzian lunch hits

„Enzian Burger“ (A,C,E,G,H,L,M,O) Rindfleisch aus Österreich, Bergkäse, Speck, Tomate, Pommes frites “Enzian Burger” Austrian beef, mountain cheese, bacon, tomato, french fries	€ 15,80
Flammkuchen „Arlberg“ Junglauch, Speck, Bergkäse (A,C,G,O) Tarte flambée “Arlberg” , leek, bacon, mountain cheese	€ 12,50
Flammkuchen „Gourmet“ Birne, Brie, Honignüsse (A,C,E,G,H,L,M,O) Tarte flambée “Gourmet” pear, brie cheese, honey nuts	€ 12,50
Erdäpfelrösti , Gemüse, Bergkäse, Saurrahmdip (A,C,G,L,M,O) Hash browned potatoes , vegetables, mountain cheese, sour cream dip	€ 12,50
Erdäpfelrösti (A,C,G,L,M,O) Lachs, Räucherlachs, Salatbouquet, Sauerrahmdip Hash browned potatoes , salmon, smoked salmon, small salad, sour cream dip	€ 17,50
Paillard (A,C,G,L,M,O) Strohkartoffeln, Rucola, Zitrone, Rotweindressing Paillard , potato straw, rocket salad, lemon, red wine dressing	€ 16,80
Asiatische Reispfanne (A,C,E,G,H,L,M,O) Rice pan mit gebackener Scholle im Tempurateig with fried plaice in tempura dough	€ 10,90 € 15,90

Zum Abschluss etwas Süßes - Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarren (A,C,G,O) Zwetschenröster Homemade “Kaiserschmarren” , shredded pancake, stewed plums	€ 14,90
Apfel- oder Topfenstrudel (A,C,E,H,G,O) Apple or curd cheese strudel mit Vanillesauce oder Schlagsahne with creamy vanilla sauce or whipped cream	€ 5,40 € 6,90
Eispalatschinke (A,C,G,H) Vanilleeis, frische Früchte, Schokoladensauce, Schlagobers Ice-cream pancake vanilla ice-cream, fresh fruits, chocolate sauce, whipped cream	€ 12,50
Sorbetvariation (A,C,E,H,G,O) Honigwabe Sherbet variation honey comb	€ 9,10
Österreichische Käsevariation mit Chutney (A,C,G,H,O) Austrian cheese variation with Chutney	€ 14,50