

## Vorspeisen – Starters

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

getoastetes Schwarzbrot, Salatbouquet Butter, Wachtelei

„Enzian's Beef Tartar“ toasted black bread, salad, butter, quail egg

100g € 22,00

180g € 32,00

**Forelle, Rüben, Kren** (A,C,D,G,O)

Hausgebeiztes Forellen, Räucherforelle,  
marinierte Chioggia Rüben und Tartar, Krenespuma

€ 16,50

**Trout, turnip, horse radish**

homemade pickled trout, smoked trout,  
marinated Chioggia turnips and tartar, horse radish espuma

**“Enzian” Salat** (A,C,G,L,M,O)

Bunter Blattsalat, Nüsse, Dörrfrüchte, Granatapfelkerne, Apfeldressing

€ 11,50

**“Enzian” salad**, leaf lettuce, nuts, dried fruits,  
pomegranate seeds, apple dressing

**Trüffeltagliatelle** (A,C,G)

Getrüffelter Rahm, Rucola, Schmortomaten

groß € 19,50

klein € 14,50

**Truffled tagliatelle**,

truffled cream, rocket salad, tomato

**Gebratene Blunz'n** (A,C,G,L,O)

Sauerkraut, Pastinakenpüree, Röstzwiebeln

groß € 19,20

klein € 14,20

**baked black pudding**

sauerkraut, mashed parsnips, roasted onions

## Suppen – Soups

**Kräftige Rinderbouillon**, Julienne Gemüse, Schnittlauch (A,C,G,L,M,O)

mit Nudeln oder Frittaten

€ 6,00

**Strong beef broth**

Julienne vegetables, chives, noodles or slices of herb-pancakes

mit Leberknödeln/*with liver dumplings*

€ 6,90

mit Kaspressknödel/*with cheese dumplings*

**Kürbiscremesuppe** (A,C,G,H,M,O)

Kernöl, geröstete Kürbiskerne

€ 7,80

**Cream soup of pumpkin**

pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds

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

<b>Vorarlberger Kässpätzle</b> (A,C,G,L,M,O) Röstzwiebel, Schnittlauch und Blattsalat <b>Cheese spaetzle „Vorarlberg style“</b> fried onions, chives and lettuce	€ 14,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> (A,C,G,E,H) Pommes frites oder Petersilienkartoffel <b>“Wiener Schnitzel” - escalope of veal “Viennese” style</b> French fries or parsley potatoes	€ 26,00
<b>Alt-Wiener Tafelspitz</b> (A,C,E,G,L,M,O) Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren <b>Prime boiled Beef “Old Vienna Style”</b> root vegetables, roast potatoes, cream of spinach, apple-horseradish	€ 19,90
<b>Ragout vom heimischen Hirsch</b> (A,C,G,M,L,O) Mini-Semmelknödel, Blaukraut, Preiselbeerbirne <b>Stew of regional deer</b> mini bread dumplings, red cabbage, cranberry pear	€ 24,90
<b>Entrecôte vom Tiroler Rind</b> (220g) (L,O) wilder Brokkoli, Topinambur, geräucherter Jus <b>Entrecôte of Tyrolean beef</b> wild broccoli, topinambour, smoked gravey	€ 29,00
<b>Gebratene Zuger Forelle</b> (A,L) Petersilienkartoffeln, Buttergemüse, Aromaten <b>Roasted trout</b> parsley potatoes, buttered vegetables, aromatics	€ 27,00

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.*

## 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

### Saucen zu Fondue – Sauces for fondue:

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

<b>Sorbetvariation</b> (A,C,E,H,G,O) Frische Früchte, Knusper	€ 9,00
<b>Sherbet variation</b> Honeycomb, crispy	
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren/Beerenschmarren</b> (A,C,G) Zwetschkenröster/gesulzte Waldbeeren	€ 15,50
<b>Homemade "Kaiserschmarren"/shredded pancakes with berries</b> shredded pancake, stewed plums/marinated wild berries	
<b>Schokolade und Vanille</b> (A,C,E,G,H,O) Brownie, Mousse, Eis, frische Früchte	€ 9,00
<b>Chocolate and vanilla</b> Brownie, mousse, ice cream, fresh fruits	
<b>Edelkastaniencreme</b> (A,C,G,H,O) Preiselbeeren, Haselnuss, Karamell	€ 9,00
<b>Cream of Spanish chestnut</b> Cranberries, hazelnut, caramell	

## 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	€ 38,00
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.*