

Alpine Küche - Speisekarte

ENZIANA STUBE - Täglich geöffnet | daily open 12:00-22:00 Uhr

Abendgedeck | Dinner Cover

3,00 €

Vorspeisen - Starters

WILDKRÄUTERSALAT | WILDHERB SALAD

Alpenfetakäse im Tiroler Speckmantel gebraten J, G
alpine Feta cheese roasted in tyrolean bacon

11,90 €

FRISCHKÄSE MOUSSE VOM HOCHWEIDESCHAF

CREME CHEESE MOUSSE OF HIGH PASTURE SHEEP G, J, H

Orangen-Fenchelsalat | Grenadin-Pernod Dressing
orange-fennel salad | grenadine-Pernod Dressing

11,50 €

Suppen - Soups

VORARLBERGER BERGKÄSESUPPE | VORARLBERGER MOUNTAIN CHEESE SOUP

Blumengarten | Wildschweinrohschinken Chips | Flowergarden | Boar ham Chips G, O

6,50 €

LEBERKNÖDELSUPPE | LIVER DUMPLING SOUP L, A, C, G

4,20 €

Hauptspeisen - Main Dishes

GEBACKENE BLUNZN RAVIOLI | FRESHLY BAKED BLUNGE RAVIOLI

Veltlinersauerkraut | Veltliner (Austrian white wine) Sauerkraut A, C, O

10,90 €

FEINES KALBSGULASCH | DELICATE VEAL GULASH

Zitronen-Sauerrahm | Almkräuterspätzle | lemon-sour cream | alp herb spaetzle D, G, A, C

12,90 €

TOTGESCHMORTER TIROLER SCHWEINSBRATEN | BRAISED TYROL ROAST PORK L, A, C, G

Kastanienlinsen | Rosmarinsafterl | Selchspeckknödel
chestnuts lentils | juice of rosemary | smoked ham dumplings

12,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | ESCALOPE OF VEAL

blauer Erdäpfel-Vogelersalat | blue potato-corn salad A, C, G, J

17,50 €

ZANDERFILET ‚serbisch‘ | PIKE PERCH FILET ‚serbian style‘

Erdäpfelgulasch | scharfer Knoblauchrahm | potato gulash | spicy garlic cream D, G

15,80 €

Hausmannskost - Good traditional fare

EIERNÖCKERL | EGG DUMPLINGS grüner Blattsalat | leaf salad

9,90 €

SCHARFE LINSEN | HOT LENTILS Knödel | dumpling

9,90 €

KÄSESPÄTZLE | CHEESE DUMPLINGS grüner Blattsalat | leaf salad

10,90 €

Desert

KASTANIEN-KARAMELL CREME | CHESTNUTS-CARAMEL CREAM C, G

Weichseln im Elsbeerenaroma | Süßes Zimtschlagobers
Sour cherries in chequer tree aroma | sweet cinnamon whipped cream

6,50 €

APFELSTRUDEL-MILLEFOGLIE | APPLE STRUDEL-MILLEFOGLIE A, C, G, H

Macadamia-Walnuss-Rosineneis | Macadamia Nut | Walnut | Raisins Ice Cream

6,50 €

Küchenchef - Executive Chef: Kurt Adler

Alle Speisen verstehen sich inklusive aller Steuern & Abgaben. All prices are including all VAT and taxes

Saisongarte - Seasonal Menu KÜRBIS - PUMPKIN

KÜRBIS CARPACCIO | PUMPKIN CARPACCIO

Räucherforellenmousse | Blutampfersalat | Johannisbeerbalsamico D, G, L
mousse of smoked trout | blood dock salad | currant balsamico

10,90 €

TIROLER ZIEGENKÄSE BÄLLCHEN | TYROLEAN GOAT CHEESE BALLS

Chioggia Rübensalat | Krendressing | scharfe Kürbismarmelade | Kipferlchips A, G, J
chioggia root salad | horseradish dressing | hot pumpkin jam | croissant chips

9,80 €

Suppen | Soups

KÜRBISCREMESUPPE | PUMPKIN CREME SOUP

Butternusskürbis | geröstete Kürbiskerne | Kernöl G
butternut pumpkin | roasted pumpkin seeds | pumpkin seed oil

5,90 €

Hauptspeisen | Main Dishes

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE | HOMEMADE TAGLIATELLE A, B, C, G

Stangenkürbis | Flusskrebsschwänze | Kirschtomaten | Salbei
rod pumpkin | crayfish tails | cherry tomatoes | sage

11,90 €

KÜRBIS RISOTTO | PUMPKIN RISOTTO G

scharfe Kärntner Salami | Zwetschken | Parmesan
hot Carinthian salami | plums | parmesan

11,90 €

,ENZIANA' KÜRBISPFANNE | ,ENZIANA' PUMPKIN PAN A, C, G, L

Stangenkürbis | Hühnerfilet | Spätzle | gratiniert mit Bergkäse
rod pumpkin | filet of chicken | spaetzle | gratinated with mountain cheese

15,80 €

GEKOCHTER TAFELSPITZ | BOILED BEEF L, J, G

Kürbisgulasch | Rösti | pumpkin gulasch | hash browns

16,50 €

KÜRBIS GULASCH | PUMPKIN GULASH A, C, G

Thymianknödel | thyme dumplings

10,80 €

ALTWIENER ,BACKFLEISCH' OLD | VIENNESE ,BACKFLEISCH' A, C, G, J

Rindsschnitzel von der Lende | Kürbiskern-Zitronenpanier | Erdäpfel-Wildkräutersalat
escalope of beef | pumpkin-lemon coat of bread crumbs | potato-wild herb salad

18,90 €

¼ GEBRATENE ENTE | ¼ ROASTED DUCK G, O

Apfelrotkraut | Waldhonig-Wacholdersauce | Grammelsterz
apple-red cabbage | honey of the wood-junipers sauce | greaves

17,90 €

ALPENLACHSSTEAK | STEAK OF ALPINE SALMON G, D

Herbsttrompeten | Stangenkürbis | frittierte Erdäpfelwürfel | Fenchelcreme
black trumpet mushroom | rod pumpkin | fried potato cubes | fennel creme

18,50 €

Desserts

KÜRBIS-VANILLE EIS HAUSGEMACHT | PUMPKIN-VANILLA ICE CREAM

Rumpflaumen | Kürbiskernöl | rum plums | pumpkin seed oil G,C

6,50 €

ZWETSCHKEN KNÖDEL | PLUM DUMPLING A, C, G

Kürbis-Apfelröster | stewed pumpkin-apple

7,50 €