

# Alpine Küche - Speisekarte

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

Abendgedeck | Dinner Cover

3,00 €

## Vorspeisen - Starters

### TAFELSPITZSÜLZCHEN | BOILED BEEF IN GELANTINE L

Wiesenkräuterbett | Kernöl | Balsamicozwiebel  
meadow herbs | pumpkin seed oil | balsamico onions

10,80 €

### 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

### EIERNOCKERL | 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



# Saisongkarte - Seasonal Menu EIERSCHWAMMERL | CHANTERELLES

## APFEL-PFIRSICH SALAT | APPLE-PEACH SALAD

marinierte Maishähnchenbrust | Himbeeressig | Distelöl  
marinated Cornchicken breast | raspberry vinegar | thistle oil

10,90 €

## ZUCKERMELONENSALAT | SUGAR MELON SALAD

Jungzwiebel | Oliven | Pulktaler Beinschinken | Portweindressing J, O  
green onion | olives | Pulktaler ham | port wine dressing

11,50 €

## ERDBEERSALAT | STRAWBERRY SALAD

Ochsenherztomaten | marinierte Eierschwammerl | Orangen-Ingwer Dressing J  
tomatoes | marinated chanterelles | orange-ginger dressing

12,80 €

## WILDKRÄUTERSALAT | WILD HERBS SALAD

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

11,90 €

## Suppen | Soups

### KALTE WIENER ERDÄPFELCREMESUPPE | COLD VIENNESE POTATO CREME SOUP

sautierte Eierschwammerl | Schwarzbrot-Räucherspeck Croutons A, G, O  
sauteed chanterelles | black bread-bacon croutons A, G, o

6,90 €

## Hauptspeisen | Main Dishes

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE | HOMEMADE TAGLIATELLE A, C

Kirschtomaten | Kapern | Eierschwammerl  
cherry tomatoes | capers | chanterelles

13,50 €

### EIERSCHWAMMERL RISOTTO | CHANTERELLES RISOTTO G, L, J

Rote Rüben | Brombeeren | Parmesan | red beet root | black berries | parmesan

12,90 €

### ,ENZIANA' PFANNE | ,ENZIANA' PAN A, C, G

Spätzle | Hühnerfilet | Eierschwammerl | mit Bergkäse gratiniert  
spaetzle | chicken filet | chanterelles | gratinated with mountain cheese

15,80 €

### GEKOCHTER TAFELSPITZ | BOILED BEEF L, J, G

Erdäpfel Rösti | Eierschwammerl á la creme  
fried grated potatoes | chanerelles á la creme

16,50 €

### EIERSCHWAMMERL GULASCH | CHANTERELLES GULASH A, C, G

Brezelknödel | pretzel dumplings

13,90 €

### LACHSFORELLE AUS DEM SALZKAMMERGUT | SALMON TROUT D, C, G

gelbe Paprika-Lauch Creme | Eierschwammerl-Reisauflauf  
yellow paprika-leek creme | chanterelles-rice soufflé

18,50 €

## Desserts

### DREIERLEI VON DER WACHAUER MARILLE | TRILOGY OF APRICOT

Marillenködel | Marillen-Pinienkernparfait | Marillen Mousse G, A, C  
apricot dumpling | apricot-pinenut parfait | apricot mousse

8,90 €

### SÜDTIROLER JOGHURTPUDDING MIT ENZIAN | Maulbeerröster | Tonkabohne G

SOUTH TYROLEAN YOGHURTPUDDING WITH GENTIAN | stewed mulberries | tonka bean

7,50 €