

# 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

# Saisonkarte - Seasonal Menu SPARGEL | ASPARAGUS

## Vorspeisen - Starters

### SPARGEL-WILDKRÄUTER SALAT | ASPARGUS-WILD HERB SALAD

Radieschen | Erdbeeren | Cherrytomaten | Bio-Ei | Limettenjoghurt  
radish | strawberries | tomatoes | organic egg | lime yoghurt C, G

10,80 €

### RÄUCHERLACHS CARPACCIO | SMOKED SALMON CARPACCIO

marinierter grüner Spargel | Orangen-Dill-Rote Rüben Vinaigrette  
marinated green asparagus | Orange-dill-beet root Vinagrette D

11,50 €

## Suppen - Soups

### SPARGELCREMESUPPE | ASPARGUS CREME SOUP

Spargelspitzen | Sauerampfer | asparagus tips | sorrel A, G

5,20 €

## Hauptspeisen - Main Dishes

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE A, C

Bunter Spargel | Mascarpone | Bärlauchpesto  
mixed asparagus | mascarpone | wild garlic pesto

11,90 €

### SPARGEL RISOTTO | ASPARGUS RISOTTO G, O

Parmesan | Hirschschinken Chips | Parmesan | Venison Ham Chips

11,90 €

### SOLO SPARGEL | SOLO ASPARAGUS C, J, G

Sauce Hollandaise | neue Erdäpfel | sauce hollandaise | potatoes

16,20 €

### GEBACKENER SOLO SPARGEL | FRIED SOLO ASPARAGUS A, C, G, J

Petersilienerdäpfel | Curry Mayonnaise | hausgemachte Sauce Tartar  
parsley potatoes | curry mayonnaise | homemade sauce tartar

16,90 €

### ENTRECOTE VOM TIROLER ANGUSRIND | ENTRECOTE OF TYROLEAN ANGUS BEEF

Bunter Spargel | Pinienkernsauce | mixed asparagus | pine nut sauce A, C, J, O, G

21,50 €

### SPARGELPFANNE ‚ENZIANA‘ | ASPARAGUS PAN ‚ENZIANA‘ A, C, G

Spätzle | Hühnerfilet | Spargelragout | mit Bergkäse überbacken  
spaetzle | chicken filet | asparagus ragout | gratinated with mountain cheese

15,80 €

### KABELJAU FILET GEBRATEN | ROASTED COD FISH D, G

Spargel-Erdäpfel Gröstl | Wiesenkräuter-Zitronenöl  
mixed asparagus with potatoes | meadow herbs-lemon oil

17,50 €

## Deserts

### DREIERLEI VON SCHOKOLADE | TRILOGY OF CHOCOLATE

Mousse-Kuchen-Eis hausgemacht | Mousse-Cake-Ice Cream homemade G

6,80 €

### GEBACKENE VANILLECREME | ROASTED VANILLA CREAM

Erdbeer Ragout | Marzipan Joghurt | strawberry ragout | marzipan yoghurt A, C, G, H

6,50 €