



Speisekarte der Enzianhütte Saison 2011

Letzte Essensbestellung:

MO/DI/MI/DO/SO um 20.30 Uhr, FR/SA um 22.00 Uhr

Suppen und Eintöpfe

		Kleine Portion als Vorsuppe
Hausgemachte Kräuterflädlesuppe	€4,80	€3,70
Leberknödelsuppe	€5,50	€3,70
Tomaten-Cremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Sahnehäubchen	€5,80	€3,90
Allgäuer Käsesuppe mit Röstzwiebeln	€6,80	€4,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€6,80	
Hausgemachter Gemüse-Rindfleisch - Nudleintopf	€6,80	

Vorspeisen

Dörripflaumen im Speckmantel mit Rotweinpreiselbeersauce	€5,80
Gefüllte Champignonköpfe (Petersilie, Speck und Zwiebel) mit Käse überbacken, dazu Französisches Weißbrot	€6,80
Gekochtes Rindfleischcarpaccio Auf Meerrettichlauch (warme Vorspeise)	€6,80
Rassig eingelegte Paprikaschoten mit Schafskäse, dazu Französisches Weißbrot und Butter	€6,80

Ein Muss für alle Feinschmecker

Vorspeisenkomposition nach „Art des Chefs“
-lassen Sie sich überraschen-

€9,80



Kalte Gerichte und Brotzeiten

Geräucherte Schinkenplatte mit Bauernbrot und Butter	€8,80
Allgäuer Bergkäsespieß mit Trauben, Cocktailtomaten, Butter und Bauernbrot	€8,80
Schweizer Wurstsalat mit Butter und Brot	€8,00
Allgäuer Rindfleischsalat –sauer angemacht–dazu Bauernbrot und Butter	€8,80
Großer Salatteller mit Putenstreifen in Balsamico	€ 9,80
„Leckereien“ - Platte (verschiedene warme und kalte Häppchen)	€ 15,80

Gerichte für den kleinen Hunger

Beilagen-Salat	€3,80
Schnitzel-Semmel (ganz frisch und warm)	€4,50
Schweinebraten-Semmel (ganz frisch und warm)	€4,50
Kleiner gemischter Salat	€4,50
Portion Pommes frites mit Ketchup	€3,90
Farmerkartoffeln mit Knoblauch-Dip	€4,50
Ein Paar Weißwürstl mit Brezel	€5,30
Toast „Tiroler-Art“ 1 Scheibe Toast belegt mit warmen geräucherten Schinken, dazu ein Spiegelei und eingelegte Zwiebeln	€6,80
Rührei mit Speck und Bauernbrot	€7,80
Toast „Allgäuer-Art“ 1 Scheibe Toast und 1 Schweinefilet mit Tomaten, Champignons und Käse überbacken, dazu eine kleine Salatgarnitur	€ 8,80



Große Gerichte

Bärlauch-Nudeln mit Cocktailtomaten und Käse, dazu Salat	€10,20
Schweinebraten in Bockbiersauce mit Semmelknödel und Blaukraut	€12,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	€12,80
Käseschnitzel mit Tomatensauce und Paprikaspaghetti	€13,90
Holzfüllersteak mit gebratenem Speck, Grilltomate, Farmer-Kartoffeln und Knoblauch-Frischkäse	€13,90
Züricher Filetgeschnetzeltes mit Broccoligemüse und Kartoffel-Rösti	€15,80
250g Rumpsteak in der Zwiebelkruste auf frischem Pfannengemüse und Kartoffel-Rösti	€17,80

Spezialitäten des Hauses

Gemüseteller für Feinschmecker - lassen Sie sich überraschen	€12,80
Rinderrückengeschnetzeltes in Rotwein-Champignonsauce dazu Rosmarinkartoffeln	€16,80
Saibling (frisch aus dem Teich) mit Knoblauch und Pfeffer rassig gewürzt, dazu Kräuterkartoffeln und Pfannengemüse	€17,80
Hirschrückensteak im Speckmantel mit Preiselbeersahne, grünen Spätzle, Pilzen und Blaukraut 1,2	€17,80
Gemsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Preiselbeerbirne, grünen Spätzle und Blaukraut	€18,80

Hüttenschmankerl

Käsefondue ab 1 Person (200g Käse pro Person) „Vegetarisch“ mit Salatteller und Preiselbeeren pro Person	€12,80
„Zünftig“ mit luftgetrockneter Salami und Schinken, Weintrauben pro Person	€14,80
„Deftig“ mit 200g Schweinesteak und Kräuterbutter pro Person	€16,80
Kaiserschmarrn nach „Art des Hauses“	€9,90
Kässpatzen mit geschmelzten Zwiebeln und Salat	€10,20
Allgäuer Bauernpfanne mit Salami, Speck, Zwiebeln, köstlichen Bratkartoffeln, Bohnen und Spiegelei	€10,20



Kleine Karte

von 10.00 - 12.00 und 15.00 - 17.30 Uhr

Suppen

Kräuterflädle-Suppe	€4,80
Leberknödelsuppe	€5,50
Tomaten-Cremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Sahnehäubchen	€5,80
Hausgemachter Rindfleisch-Gemüse-Nudeleintopf	€6,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€6,80

Brotzeiten und Salate

Schweizer Wurstsalat mit Brot und Butter	€8,00
Geräucherte Schinkenplatte mit Bauernbrot und Butter	€8,80
Allgäuer Bergkäsespieße mit Trauben, Cocktailtomaten Bauernbrot und Butter	€8,80
Großer Salatteller mit Putenstreifen in Balsamico	€9,80

Kleine warme Gerichte

Schweinebraten-Semmel (ganz frisch und warm)	€4,50
Schnitzel-Semmel (ganz frisch und warm)	€4,50
1 Paar Weißwürstl mit Brezel	€5,30
Toast „Tiroler Art“ – 1 Scheibe Toast belegt mit warmen, geräucherten Schinken, dazu Spiegelei und eingelegte Zwiebel	€6,80
Spaghetti „Bolognese“ mit Käse	€7,50
Gebratener Leberkäs mit Spiegelei und Salat	€7,80

Kuchen und Eis

Hausgebackener Blechkuchen – je nach Angebot	€2,90
Hausgebackener Kirsch-Gewürz-Kuchen	€2,90
1 Stück hausgebackene Himbeertorte	€3,20
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahne	€4,80
Spaghetti-Eis mit Erdbeersauce und weißer Schokolade	€5,20
Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker	€6,00



Kuchen

Hausgebackener Kirsch-Gewürz-Kuchen	€2,90
Hausgebackener Blechkuchen – je nach Angebot	€2,90
1 Stück hausgebackene Himbeertorte	€3,20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	€4,80
Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker	€6,00

Dessert (alles hausgemacht)

Vanilleeis mit „beschwipsten“ Himbeeren und Sahne	€4,50
Grießpudding auf Himbeermark	€4,20
Zweierlei Schokoladen-Mousse auf Erdbeermark	€5,90
Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgensulz	€5,90
Spaghetti-Eis mit Erdbeersauce und weißer Schokolade	€5,20
Dessertteller-5 <u>Köstlichkeiten für den Feinschmecker</u>	€10,80

Heißgetränke – Haferl 0,25 l

Kaffeespezialitäten aus frisch gemahlener Kaffeebohnen

Haferl Kaffee	€3,00
Haferl Milchkaffee	€3,20
Haferl Cappuccino	€3,20
Haferl Cappuccino „spezial“ –mit Schuss Schokolade	€3,30
Haferl Latte Macchiato	€3,20
Tasse Espresso	€2,80

Haferl Tee – verschiedene Sorten	€2,90
Haferl Heiße Zitrone – aus frisch gepresster Zitrone-	€3,00
Haferl Heiße Milch mit Honig	€2,90
Haferl Heiße Schokolade	€3,00
Haferl Heiße Schokolade mit Orange	€3,20
Haferl Heiße Schokolade mit einem Schuss Rum	€4,20
Haferl Glühwein	€3,30
Haferl Tee mit Rum	€4,00



Frühstückskarte – täglich von 7.00 bis 10.00 Uhr

Käse-Frühstück

2 frische Brötchen, drei verschiedene Käsesorten,
Butter, Marmelade, Kiwi, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft,
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao €7,50

Hütten-Frühstück

2 frische Brötchen, Käse, geräucherter Schinken, Butter, Marmelade, 1 Ei, Kiwi, 0,1 l frisch
gepresster Orangensaft €7,50
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao

Rührei-Frühstück

3 Rühreier mit Speck mit Brot, 0,1l frisch gepresster Orangensaft, 1 Haferl Kaffee, Tee oder
Kakao €7,50

Bayrisches Frühstück

1 Paar Weißwürstl mit Brezel, dazu 1 Weizenbier 0,5 l €7,50

Marmeladen-Frühstück

2 frische Brötchen, Butter, Honig, Marmelade,
0,1 l frisch gepresster Orangensaft, €7,50
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao

Müsli-Frühstück - vom Müsli-Buffer

Reichhaltige Auswahl verschiedener Müsliarten,
Vollmilch, Naturjoghurt, Trockenfrüchte Obstsalat, 0,1 l frisch gepresster Orangensaft
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao €7,50

Für unsere Hausgäste zum Mitnehmen! Bitte abends bestellen!

Kleines Lunchpaket:

1 Schokoriegel, 0,25 l Kaltgetränk, 1 Apfel,
1 belegtes Baguette mit Käse, Schinken, Tomate und Gurke €5,80

Großes Lunchpaket:

1 Schokoriegel, 0,50 l Kaltgetränk, 1 Apfel,
2 belegte Baguette's mit Käse, Schinken, Tomate und Gurke €6,80



Biere

Radler (Bier und Sprite)	0,50 l	€3,30
Radler	1,00 l	€6,50
Zötler Export vom Fass	0,50 l	€3,60
Zötler Export vom Fass	1,00 l	€7,00
Hefeweizen hell vom Fass	0,50 l	€3,80
Hefeweizen hell vom Fass	0,33 l	€2,90
Hefeweizen dunkel	0,50 l	€3,80
Russenhalbe (Weizen mit Sprite)	0,50 l	€3,60
Russenmass	1,00 l	€6,90
Cola-Weizen	0,50 l	€3,60
Zötler Pils	0,33 l	€2,90
Zötler alkoholfrei	0,50 l	€3,50
Zötler Weißbier – alkoholfrei	0,50 l	€3,50

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Tafelwasser	€2,40	€2,90
Skiwasser	€2,00	€3,00
Fanta, Coca Cola, Sprite	€2,40	€3,20
Spezi (Fanta mit Coca Cola)	€2,40	€3,20
Orangensaft	€2,40	€3,30
Orangensaft-Schorle	€2,40	€3,20
Apfelsaft	€2,40	€3,30
Apfelsaft-Schorle	€2,40	€3,20
Johannesbeersaft	€2,40	€3,30
Johannesbeersaft-Schorle	€2,40	€3,20
Almdudler	0,35 l	€2,90

Milchgetränke

Vanillemilch-Shake	€3,70
Erdbeermilch-Shake	€3,90
Frische Vollmilch	€3,20
Frische Buttermilch	€3,20



Spirituosen

Grassel Gebirgsenzian 40 %	2 cl	€2,20
Grassel Kräuterenzian 35 %	2 cl	€2,20
Bodensee-Obstler 38 %	2 cl	€2,00
Williams Birnenbrand 40 %	2 cl	€2,20
Alter Mirabellenschnaps 42 %	2 cl	€2,60

Aperol-Spritz		€4,70
Ramazotti mit Zitrone auf Eis	4 cl	€3,90
Williams-Birnenbrand 40 % mit echter Williamsbirne	2 cl	€2,90

Hausgemachter Himbeerschnaps	2 cl	€2,20
Klarer Haselnussschnaps 40 %	2 cl	€2,50

1m Schnaps
 11 Schnäpse serviert auf einem 1m langen Brett - je nach Schnapsart
 €20,00 22,00 25,00 26,00 29,00

Weiß- und Rotweine und Sekt

Stettener Heuchelberg Riesling	0,25 l	€3,90
Flasche	1,00 l	€15,20
Haberschlechter Trollinger mit Lemberger (rot)	0,25 l	€3,90
	1,00 l	€15,30
Chardonnay trocken QbA (weiß)	0,25 l	€4,40
Flasche	0,75 l	€12,90
Weißherbst Portugieser halbtrocken QbA rose	0,25 l	€4,30
Flasche	0,75 l	€12,60
Merlot trocken QbA (rot)	0,25 l	€4,60
Flasche	0,75 l	€13,40
Südtiroler Kalterer See Auslese	0,25 l	€3,80
Flasche	1,00 l	€15,20
Karaffe Tafelwasser (nur zum Wein erhältlich)	1,00 l	€4,90
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer	0,25 l	€3,00
Piccolo Fürst Metternich Sekt	0,20 l	€7,00
Flasche Fürst Metternich Sekt	0,75 l	€25,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,75 l	€89,90



70 Jahre Enzianhütte

Max Schwegler

„Jubiläums-Menü“

Gruß aus der Küche

- Knoblauch-Cremesuppe mit Kräutern
- Schweinefiletspieß auf Käsespatzen, dazu Champignons in Rahm
- Vanilleparfait auf Rhabarberkompott

€20,80



Wirt 1937 - 1963

