

Liebe Enzianhof-Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus als Gast begrüßen zu dürfen.

Unser Motto für 2013 lautet:

„Erleben Sie die steirische Geschmackssymphonie!“

Küchenchef Josef Lechleitner und sein Team leisten dazu ihren Beitrag, indem sie Sie mit einer feinen steirischen und mediterranen Küche verwöhnen. Dafür verwenden wir vorwiegend regionale Qualitätsprodukte, wie „Styriabeef“ – das mit Heu und Milch in der Mutterkuhhaltung aufgezogene 10 Monate alte Rind, Freilandeier, feine Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten, frisches Gemüse und Obst, kostbarstes Natur-Kräutersalz sowie Produkte von „Land und Wirt“, die beste Qualität garantieren. Nehmen Sie sich Zeit zum Genießen...

Z'erst an guat'n Schluck

Schilchersekt Wg. Strohmeier	3,20
Sekt mit hausgemachtem Holunderblüten- oder Johannisbeersaft	3,20
Campari Soda oder Orange	3,20
Scheurebe Wg. Scheucher	3,00
Muskateller Wg. Jaunegg	3,20
Enzianhof Vitamin-Cocktail (alkoholfrei)	3,20

Salate

Fein gemischter Haussalat	3,50
Gemischte Salatplatte mit lauwarmer gebratener Hendlbrust	7,00
Blattsalatteller mit Backhendlstückchen	7,00
<i>Dressing nach Wahl: Kernöl-Balsamico, Kräuter-Olivenöl, Kräuter-Joghurt</i>	

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Wiener mit Früchten und Pommes frites	4,40
Spaghetti Bolognese oder Gemüsenudeln mit Hühnerbruststreifen	4,00

Enzianhof-Genießermenü - Entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse

Schilchersekt oder Glas Muskateller

Steirische Vorspeisenvariante mit steirisch- marinierten 9,00

Styria-beefschinken, Geflügelleberparfait mit Preiselbeeren ,
Hirschschinken mit getrüffeltem Kräuteröl, Haussulzerl und Rucola

Carpaccio vom Styria-beef mit Kürbiskernkräuterpesto und Rucola 9,00

Weißburgunder, Wg. Elsneegg

Jungzwiebel-Kräuterschaumsuppe oder Rindssuppe mit Frittaten 3,50

Almochsenrückenscheiben auf Zweigeltssauce 18,00
mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Balsamico-Gemüse
oder

Marktfrisches Saiblings- oder Forellenfilet 16,00

mit Limettenbutter und Gemüsenudeln

Rotes Privat-Lois-Cuveé, Wg. Züger oder Sauvignon blanc

Enzianhofdessertvariation mit Schokomousse, Kürbiskernparfait,

Topfen-Joghurtknockerln und hausgemachtes Himbeereis 8,00

oder

Überbackenes Beerenragout mit Vanilleeis 7,00

Roter Tramíner, Wg. Scheucher

Menü 4-gängig 30,00 mit den Weinen €40,00

Gerne bereiten wir Ihnen die Gerichte auch einzeln zu!

Rindssuppe mit Frittaten oder Leberknödel 3,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernstangerl 3,50

Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotwürfel 3,50

Feine steirisch-traditionelle und mediterrane Gerichte

Genießen Sie das Beste vom Styria-Beef von der Koralmb, mit Wiesenkräutern und Milch gefüttert, direkt und stressfrei vom Bauernhof.

<i>Frischer Stangenspargel</i> mit Butterbrösel und Landschinken	9,00
<i>Feine Toscananudeln</i> mit Cremé-Eierschwammerln	9,00
<i>Dinkelpalatschinken</i> mit frischem Gemüse gefüllt auf Kräutersauce	9,00
<i>Fischvariation-Filet-Garnelen</i> und Calamari mit Gartengemüse und Rösterdäpfeln	16,00
<i>Gegrillte Scampi</i> mit Kräuter-Olivenöl und Zucchini-Tomatenreis	16,00
<i>Klassisches Pfeffersteak</i> mit Erdäpfellaibchen und Gartengemüse	19,00
<i>Steirischer Zwiebelrostbraten</i> mit Speckbohnen und Braterdäpfel	13,00
<i>Schilcher-Kräuterrahm-Schnitzerl</i> mit Serviettenschnitten und Gartengemüse	13,00
<i>Tafelspitz vom Styria-Beef</i> mit feinem Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Apfelkren	12,00
<i>Bauernkotelette</i> vom Freilandschwein mit Kümmel-Knoblauchsafterl mit Schilcherweinkraut und Serviettenschnitten	10,00
<i>Wienerschnitzel</i> vom Schwein in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln (vom Styria-Beef EUR 2,- Aufpreis)	10,00
<i>Schweinsfilet</i> mit feiner Pfeffersoße, Gartengemüse und Erdäpfellaibchen	13,00
<i>Backhenderl</i> knusprig steirisch mit Blattsalatteller (Wartezeit 25 min)	9,00
<i>Topfen-Joghurt-Nockerl</i> auf Fruchtsauce	7,00
<i>Marmoriertes Schokoladenmousse</i> mit Früchten der Saison	7,00
<i>Feine Käseplatte</i> mit Weintrauben	7,00