

Liebe Enzianhof-Gäste!

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

Unser Motto für 2011 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, Freilandeiern, 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 quat'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
Dressing nach Wahl: Kernöl-Balsamico, Kräuter-Olivenöl, Kräuter-Joghurt	

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 Vorspeisenvariaton mit steirisch- marinierten 9,00

Styria-beefschinken, Geflügelleberparfait mit Preiselbeeren ,
Hirschschnitten 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 Zweigeltsauce 18,00

mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Balsamico-Gemüse
oder

Marktfisches 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 Traminer, 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 Koraln, mit Wiesenkräutern und Milch gefüttert, direkt und stressfrei vom Bauernhof.

Crème-Eierschwammerl mit Serviettenschnitten 9,00

Nudelvariation mit Kräutertascherl, Spaghetti Bolognaise und Schinken-Käserahmnudeln 9,00

Dinkelpalatschinken mit frischem Gemüse gefüllt auf Kräutersauce 7,00

Fischvariation-Filet-Garnelen und Calamari mit Gartengemüse und Rösterdäpfeln 16,00

Gegrillte Scampi mit Kräuter-Olivenöl und Zucchini-Tomatenreis 16,00

Klassisches Pfeffersteak mit Erdäpfellaibchen und Gartengemüse 19,00

Steirischer Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Braterdäpfel 13,00

Schilcher-Kräuterrahm-Schnitzerl mit Serviettenschnitten und Gartengemüse 13,00

Tafelspitz vom Styria-Beef mit feinem Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln und Apfelkren 12,00

Bauernkotelette vom Freilandschwein mit Kümmel-Knoblauchsafterl mit Schilcherweinkraut und Serviettenschnitten 10,00

Wienerschnitzel vom Schwein in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln (vom Styria-Beef EUR 2,- Aufpreis) 10,00

Schweinsfilet mit feiner Pfeffersoße, Gartengemüse und Ofenerdäpfeln 13,00

Backhenderl knusprig steirisch mit Blattsalatteller (Wartezeit 25 min) 9,00

Topfen-Joghurt-Nockerl auf Fruchtsauce 7,00

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Früchten der Saison 7,00

Feine Käseplatte mit Weintrauben 6,00