



Herzlich Willkommen im Naturhotel dieEng



Empfehlung von Küchenchef Attila



ab 17:00h können Sie unsere KLASSIKER bestellen:

Beef Tatar 120g klassisch zubereitet mit Senfkaviar, Wachtelei und Toastbrot	16,90
Chateaubriand „Renaissance“ für 2 Personen Ein zartes Filet vom Almrind ca. 480g, mit Pommes frites, Champignons, Dialog vom Gemüse, Früchtespieß, Sauce Béarnaise und Pfeffersauce	73,90
Lammkrone in der Bergkräuterkruste dazu Röstkartoffeln, Grillgemüse und Rosmarin-Natursauce	35,00
Pfeffersteak mit feiner Pfefferrahmsauce dazu Grillgemüse und Pommes frites	35,00
Entrecote vom Almrind mit Bergkräuterbutter dazu Grillgemüse, Sauce Hollandaise und Pommes frites	29,90
„Salzburger Nockerl“ – unsere Hauspezialität eine Süße Verführung <u>für 2 Personen</u>	19,90
köstliche Apfelkiach´l mit Preiselbeeren, Vanilleeis und Vanillecreme	13,60




SUPPEN



Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten	5,60
Tiroler Speckknödelsuppe	5,80
Zillertaler Kaspressknödelsuppe	6,00

SALATE



Kleiner gemischter Salat	5,90
2 Stück hausgemachte Zillertaler-Kaspressknödel	13,90
mit Joghurt-Bergschnittlauch-Dip und einen gemischten Salat	
Hausgebeizter Graved Lachs vom Küchenchef	16,00
mit Honigsensauce, Rucola-Nest, Sahnekren und Hausmacher-Röstitaler	
 Steirischer Backhendlsalat	16,90
Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernkruste gebacken auf einem gemischten Salatteller und Preiselbeeren	
Vital-Salat mit Hühnerfiletstreifen und Grillgemüse	16,90
hausgemachtes knuspriges Knoblauchbaguette	4,00



kleinere Portionen sind bei Gerichten mit diesem Symbol möglich, Abzug von 1,50 €



KLASSIKER AUS DER ENG

Kuchl



Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat **12,80**

ENG-Burger gemischtes vom Rind- & Schweinefleisch mit Tomaten, **15,90**
Blattsalat, dazu gebratener Tiroler Speck, Käse, Zwiebeln, Kartoffel Wedges
Barbecue Sauce & Gartensauerrahm-Tip

Bergsteiger Grillteller **19,20**

mit Pommes, Cocktailsauce, Bergkräuterbutter und Salatgarnitur



Wiener Schnitzel vom Kalb (Metzger Maier) **21,90**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren



Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) **16,60**

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Gebackenes ENG-Schnitzel gefüllt mit frischem Bärlauch **21,90**

& Bio-Bergkäse, serviert mit Kartoffeln & Preiselbeeren



Enger Hirschbraten mit hausgemachten Spätzlen, Rotkraut **21,90**

und Pfirsich-Preiselbeeren

ENGER Pfand'l mit Medaillons vom Schwein & Rind **25,90**

in einer feinen Rahmsauce, sautierten Champignons, hausgemachte
Butterspätzle & Karottengemüse



Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln **22,90**

serviert mit Hausmacher Rösti und Speckbohnen



kleinere Portionen sind bei Gerichten mit diesem Symbol möglich, Abzug von 1,50 €



VEGETARISCH GESUND



Tiroler Tris **13,90**

Press-, Spinatknödel & Schlutzkrapfen mit brauner Almbutter & Parmesan

ENGER Bergkäse gebacken **12,60**

mit Preiselbeeren und frischen Früchten



„Kasspatzeln“ in der Pfanne **13,90**

serviert Röstzwiebel mit Krautsalat

VEGI -Burger mit frischen Tomaten und Blattsalat **14,90**

Sojagranulat, Zwiebeln, Kartoffel-Wedges & Barbecue Sauce

Tagliatelle mit Zitronen- Minzschaum, frischem Gemüse & Kräuter **14,60**

Gerne kochen wir für Sie **glutenfreie Nudeln** (Wartezeit)

FISCHGERICHTE



Gebirges Forelle nach Wunsch zubereitet: **21,90**

Forelle „Müllerin Art“ oder „Gebacken“

serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Bergkräuterbutter

Gebratenes Zanderfilet **21,90**

mit Tagliatelle, Blütengemüse und einer Zitronenschaumsauce



kleinere Portionen sind bei Gerichten mit diesem Symbol möglich, **Abzug von 1,50 €**



BRETTLJAUSEN (mit Brot und Butter)



Enger Jägerbrettl liebevoll angerichtet & garniert	15,80
Speck, Schweinebraten, herzhafter Käse, Streichwurst, Liebdauer	
Tiroler Bauernspeck (Räucherschinken vom Metzger Mair)	14,80
„Wurstsalat Sauer“ oder „Schweizer Art“ mit Käse	12,50
Saures „Trio“ , Graukäse , Haussulze & Extrawurst	12,50
mit Zwiebelringen, Essig und Öl mariniert	
Enger Käsevariation frisch aus unserem „Eng Ladl“	15,80
Bergkäse, Graukäse, Tilsiter, Bergahorn, Emmentaler	

MEHLSPEISEN

hausgemacht aus der eigenen Konditorei



Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren	13,50
Marillenknödel – „DieBesten“	11,90
mit Butterzuckerbrösel und Frucht-Kompott	
Karwendeltorte, Sachertorte, Fruchttorte	4,10
Kaskuchen, Käsesahne, gedeckter Apfelkuchen	4,10
Ofenfrischer Apfelstrudel, Topfenstrudel	4,10
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	5,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahnehaube	5,50



kleinere Portionen sind bei Gerichten mit diesem Symbol möglich, Abzug von 1,50 €