



SUPPEN



Klare Rindssuppe mit Frittaten A,C,G,L	4,70
Grießnockerlsuppe A,C,G,L	4,80
Tiroler Speckknödelsuppe A,C,G,L	4,80
Zillertaler Kas-Pressknödelsuppe A,C,G	5,10
Hausgemachter „Gulaschsuppentopf“ mit Brot A,L,N	6,30

SALATE



Kleiner gemischter Salat M,N,O	4,80
Steirischer Backhendlsalat A,C,L,M,N	15,90
Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernkruste gebacken mit einem Kartoffel-Vogl Salat und Preiselbeeren	
2 Stück hausgemachte Zillertaler-Pressknödel A,G	10,80
auf einem bunten Salatteller	
Bauernsalat gartenfrischer Zupfsalat mit gebratenen Speck- Kartoffelwürfel mariniert mit Essig und Öl	10,80

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnungen: A =Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere




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




KLASSIKER AUS DER ENG KUCHL



	Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Speck-Krautsalat A,C,G	10,80
	Leberkäse vom Metzger Maier C,G,N	10,80
	mit Spiegelei und Röstkartoffeln	
	Ofenfrischer Schweinebraten im Natursafterl A,C,G,O,M	14,20
	mit Semmelknödel und Kren	
	Bergsteiger Grillteller M,N,O	15,90
	mit Pommes, Cocktailsauce, Bergkräuterbutter und Salatgarnitur	
	Hirschbraten dazu gibt's Blaukraut, A,C,G,O	17,40
	hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	
	Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse und Schinken	16,40
	mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G,N	
	Wiener Schnitzel vom Kalb (Metzger Maier) A,C,G,N	19,20
	Wiener Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) A,C,G,N	14,20
	mit Pommes frites und Preiselbeeren	
	Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln A,G,O	18,50
	serviert mit Hausmacher Rösti und Speckbohnen	


Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnungen: A =Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

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



HAUSMANNSKOST (vegetarisch, vegan)



„Tiroler Trio“ <small>A,C,G,N</small>	11,40
Spinatknödel, Kas-Pressknödel, Schlutzkrapfen mit brauner Bauernbutter und frischem Parmesan	
ENGer Bergkäse gebacken <small>A,C,G,N</small>	10,80
mit Preiselbeeren und Früchten	
 „Kasspatzeln“ in der Pfanne serviert mit Blattsalat <small>A,C,G</small>	11,40
Vegetarischer Wok Gemüse mit Tofu und Basmati Reis <small>A</small>	11,40
Hirten-Macaroni <small>A,C,L</small>	10,80
mit Champions, Speck, Bolognese und Parmesan	
<i>Gerne kochen wir für Sie glutenfreie Nudeln (Wartezeit)</i>	

FISCHGERICHTE



Rissbach Forelle aus eigenem Bassin nach Wunsch zubereitet:	18,20
„Müllerin Art“ <small>A,D,G,N</small> „Blau“ <small>D,O</small> oder „Gebacken“ <small>A,C,D,N,O</small>	
serviert mit Petersilienkartoffeln	
Gebratenes Forellenfilet auf gelben Paprikaschaum <small>A,D,G,N,O</small>	18,20
mit Rübengemüse und Duftreis	
Gebratenes Zanderfilet <small>A,C,G,N</small>	18,20
mit Tagliatelle Tricolore, Blütengemüse und einer Kräuterschaumsauce	

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnungen: A =Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



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



BRETTLJAUSEN (mit Brot und Butter)



Tiroler Bauernspeck (Räucherschinken vom Metzger Mair) <small>A,C,G</small>	13,80
ENGER Jägerbrettl liebevoll angerichtet & garniert <small>A,C,G</small>	13,80
Speck, Schweinebraten, herzhafter Käse, Streichwurst, Liebdauer	
„Wurstsalat Sauer“ oder „Schweizer Art“ mit Käse <small>C,G,M,N</small>	10,90
Gemischtes „Dreierlei“ mit Essig, Öl, Zwiebelringen <small>G,M,N</small>	10,90
Graukäse, hausgemachte Sulze und Extrawurst	
ENGER Käsevariation frisch aus unserer Kasalm <small>A,C,G</small>	13,80
Portion Bergkäse oder Portion Emmentaler <small>A,C,G</small>	9,80
„Graukäse“ mit Butter oder „Sauer“ angerichtet <small>A,C,G</small>	9,80

MEHLSPEISEN

hausgemacht aus der eigenen Konditorei



Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren <small>A,C,G</small>	12,20
Karwendeltorte , Sachertorte, Fruchttorte <small>A,C,G</small>	3,60
Kaskuchen , Käsesahne, Schwarzwälder <small>A,C,G</small>	3,60
Ofenfrischer Apfelstrudel , Topfenstrudel <small>A,C,G</small>	3,60
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce <small>A,C,G</small>	4,80
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahnehaube <small>A,C,G</small>	4,80

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnungen: A =Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



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



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Orange, Tirola Kola, Spezi, Zitronenlimo, Almrausch	0,3l	3,30
Orange, Tirola Kola, Spezi, Almrausch, Apfelsaft	0,5l	4,10
Johannis-, Holunder- Apfelsaft mit Wasser	0,5l	3,60
Johannisbeerschorle, Hollerschorle, Apfelschorle	0,5l	4,10
SilberQuelle Wasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33l	3,20
Tiroler Kola leicht	0,33l	3,30
Montes Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	5,40
Ver. Rauch Fruchtsäfte, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2l	3,30
„Zitrone Natur“ mit ENGer Quellwasser	0,5l	2,80

ZUM NACHMITTAGSKAFFEE



Espresso, Espresso Macchiato _G		2,70
Verlängerter oder Doppelter Espresso		3,20
Cappuccino _G		3,50
ENGer Latte Macchiato _G , Haferl Kaffee		3,90
ENGer Almkaffee mit cremigem Eierlikör und Sahnehaube _G		4,90
Portion Kaffee, heiße Milkschokolade mit Sahne _G		4,90
Haferl Tee verschiedene Sorten mit Zitrone		3,10
Frische Buttermilch _G	0,4l	2,70
Frische Tiroler Heumilch _G	0,4l	2,70

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnungen: A =Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



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



BIER



Paulaner Helles vom Fass ^A	0,5l	4,20
Paulaner Helles vom Fass ^A	0,3l	3,50
Alkoholfreies Bier ^A	0,5l	4,20
Hefe Weizen vom Fass - hell oder dunkel ^A	0,5l	4,50
Hefe Weizen vom Fass - hell oder dunkel ^A	0,3l	3,70
Alkoholfreies Weißbier - Paulaner ^A	0,5l	4,50
Radler ^A	0,5l	4,20

WEINE (PROSECCO, SEKT, SCHNAPS)



Hauswein Zweigelt, Kreuzgang Grüner Veltliner ⁰	0,25l	5,40
Hauswein Zweigelt, Kreuzgang Grüner Veltliner ⁰	0,125l	3,10
1 Glas vom guten Wein ⁰	0,125l	4,80
Rotwein oder Weißwein gespritzt sauer ⁰	0,25l	3,40
Rotwein oder Weißwein gespritzt süß ⁰	0,25l	3,50
„Sprizzerol“ oder „Hugo“ – purer Lebensgenuss ⁰	0,25l	4,80
Prosecco - Sacchetto - Etichetta Nera Spumante ⁰	0,75l	30,80
Schlumberger Sparkling ⁰	0,75l	38,60
Moët Chandon – Frankreich – Champagne –Espernay ⁰	0,75l	92,80

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnungen: A =Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere



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



Marille, Enzian, Haselnuss, Obstler, Zirbengeist	2cl	3,70
Underberg, Weinbrand, Zirbenlikör, Williams mit Birne		
Campari, Martini	4cl	3,80
Grand Marnier, Ramazzotti, Baileys	2cl	3,90
Jack Daniels Whisky	4cl	6,00

Allergene Stoffe und Ihre Kennzeichnungen: A =Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

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