




SUPPEN



Klare Rindsuppe mit Frittaten <small>A,C,G,L</small>	4,80
Tiroler Speckknödelsuppe <small>A,C,G,L</small>	4,90
Zillertaler Kas-Pressknödelsuppe <small>A,C,G</small>	5,20
Hausgemachter „ Gulaschsuppentopf “ mit Brot <small>A,L,N</small>	6,40

SALATE



Kleiner gemischter Salat <small>M,N,O</small>	4,90
Knödel-Duo hausgemachte Zillertaler-Pressknödel <small>A,G</small> auf einem bunten Salatteller	10,80
 Steirischer Backhendlsalat <small>A,C,L,M,N</small> Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernkruste gebacken auf einem gemischten Salatteller und Preiselbeeren	15,90
Sommersalat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen <small>A,C,L,M,N</small> mariniert mit Hausdressing und Cocktailsauce	15,90

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 **10,90**

Leberkäse vom Metzger Maier C,G,N **10,90**

mit Spiegelei und Röstkartoffeln

ENG-Burger mit frischen Tomaten und Eisbergsalat **11,20**

dazu Speck, Käse, Zwiebeln, Kartoffel Wedges und Barbecue Sauce AG

Enger-Jägertoast mit Beiriedscheiben & Salatgarnitur **14,40**

geröstete Zwiebel, Champignons, Speck, Kräuterbutter und Cocktailsauce

Bergsteiger Grillteller M,N,O **16,00**

mit Pommes, Cocktailsauce, Bergkräuterbutter und Salatgarnitur



Wiener Schnitzel vom Kalb (Metzger Maier) A,C,G,N **19,20**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren



Wiener Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) A,C,G,N **14,40**

mit Pommes frites und Preiselbeeren



Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln A,G,O **18,70**

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

(Pasta & vegetarisch)



„Tiroler Trio“ A,C,G,N **11,60**

Spinatknödel, Kas-Pressknödel, Schlutzkrapfen
mit brauner Bauernbutter und frischem Parmesan

ENGer Bergkäse gebacken A,C,G,N **10,90**

mit Preiselbeeren und Früchten



„Kasspatzeln“ in der Pfanne serviert mit Speck-Krautsalat A,C,G **11,60**

Hirten-Maccaroni A,C,L **10,90**

mit Champions, Speck, hausgemachte Bolognese und Parmesan

Gerne kochen wir für Sie glutenfreie Nudeln (Wartezeit)

FISCHGERICHTE



Rissbach Forelle aus eigenem Bassin nach Wunsch zubereitet: **18,40**

„Müllerin Art“ A,D,G,N **„Blau“** D,O **oder „Gebacken“** A,C,D,N,O

serviert mit Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet A,C,G,N **18,40**

mit Lauchkartoffeln, 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>	14,00
Enger Jägerbrettl liebevoll angerichtet & garniert <small>A,C,G</small>	14,00
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>	14,00
Portion Bergkäse oder Portion Emmentaler <small>A,C,G</small>	9,90
„Graukäse“ mit Butter oder „Sauer“ angerichtet <small>A,C,G</small>	9,90

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>	3,70
Kaskuchen, Käsesahne, Schwarzwälder <small>A,C,G</small>	3,70
Ofenfrischer Apfelstrudel, Topfenstrudel <small>A,C,G</small>	3,70
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce <small>A,C,G</small>	4,90
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahnehaube <small>A,C,G</small>	4,90

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	3,40
Orange, Tirola Kola, Spezi, Almrausch, Apfelsaft	0,5l	4,20
Johannis-, Holunder- Apfelsaft mit Wasser	0,5l	3,70
Johannisbeerschorle, Hollerschorle, Apfelschorle	0,5l	4,20
SilberQuelle Mineralwasser prickelnd oder still	0,33l	3,30
Tiroler Kola leicht	0,33l	3,40
Montes Mineralwasser perlend oder natürlich still	0,75l	5,50
Ver. Rauch Fruchtsäfte, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2l	3,40
„Zitrone Natur“ mit Enger Quellwasser	0,5l	3,00

Dinzler Kaffee röstfrisch



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	2,80
Frische Tiroler Heumilch _G	0,4l	2,80

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

