




# SUPPEN



<b>Klare Rindssuppe mit Frittaten</b>	<b>4,90</b>
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b>	<b>5,10</b>
<b>Tomatencrémesuppe mit Basilikumhaube</b>	<b>5,10</b>
<b>Zillertaler Kas-Pressknödelsuppe</b>	<b>5,30</b>
Hausgemachter „Gulaschsuppentopf“ mit Brot	<b>6,50</b>

# SALATE



<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>5,10</b>
<b>hausgemachte Zillertaler-Kaspressknödel</b> auf einem bunten Salatteller	<b>10,90</b>
<b>Graved Lachs mit Honigsenfauce,</b> Rucola-Nest, Sahnesauce und Hausmacher Röstitaler	<b>13,50</b>
<b>Blattsalate mit gegrillten Scampi und frischen Pfifferling</b> serviert mit Knoblauchbaguette	<b>18,90</b>
 <b>Steirischer Backhendlsalat</b> Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernkruste gebacken auf einem gemischten Salatteller und Preiselbeeren	<b>16,50</b>







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



# KLASSIKER AUS DER ENG

## Kuchl



	<b>Kürbisschaumsuppe mit steierischem Kernöl</b>	<b>5,50</b>
	<b>Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat</b>	<b>11,00</b>
	<b>ENG-Burger</b> mit frischen Tomaten und Blattsalat dazu Speck, Käse, Zwiebeln, Kartoffel Wedges und Barbecue Sauce	<b>11,90</b>
	<b>Bergsteiger Grillteller</b> mit Pommes, Cocktailsauce, Bergkräuterbutter und Salatgarnitur	<b>16,90</b>
	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb (Metzger Maier)</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	<b>19,40</b>
	<b>Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)</b> mit Pommes frites und Preiselbeeren	<b>14,50</b>
	<b>Gebackenes ENG-Schnitzel</b> gefüllt mit Kürbis & Bio-Bergkäse serviert mit Kartoffeln	<b>18,90</b>
	<b>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln</b> serviert mit Hausmacher Rösti und Speckbohnen	<b>19,20</b>



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



# HAUSMANNSKOST

(Pasta & vegetarisch)



**ENGer Bergkäse gebacken** **11,00**

mit Preiselbeeren und Früchten



**„Kasspatzeln“ in der Pfanne** **11,90**

serviert Röstzwiebel mit Krautsalat

**Hirten-Maccaroni** **11,50**

mit Champions, Speck, hausgemachte Bolognese und Parmesan

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

# FISCHGERICHTE



**Gebirges Forelle** nach Wunsch zubereitet: **18,80**

**Forelle „Müllerin Art“ oder „Gebacken“**

serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Bergkräuterbutter

**Gebratenes Zanderfilet** **18,80**

mit Petersilienkartoffeln, Blütengemüse und einer Kräuterschaumsauce



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



# BRETTLJAUSEN (mit Brot und Butter)



<b>Tiroler Bauernspeck</b> (Räucherschinken vom Metzger Mair)	<b>14,30</b>
<b>Enger Jägerbrettl</b> liebevoll angerichtet & garniert Speck, Schweinebraten, herzhafter Käse, Streichwurst, Liebdauer	<b>14,30</b>
<b>„Wurstsalat Sauer“</b> oder <b>„Schweizer Art“</b> mit Käse	<b>11,20</b>
<b>Gemischtes „Dreierlei“</b> mit Essig, Öl, Zwiebelringen Graukäse, hausgemachte Sulze und Extrawurst	<b>11,20</b>
<b>Enger Käsevariation</b> frisch aus unserer Kasalm Bergkäse, Bierkäse, Graukäse, Rahmtilsiter, Emmentaler	<b>14,60</b>

# MEHLSPEISEN

hausgemacht aus der eigenen Konditorei



<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und Preiselbeeren	<b>12,30</b>
<b>Karwendeltorte, Sachertorte, Fruchttorte</b>	<b>3,80</b>
<b>Kaskuchen, Käsesahne, gedeckter Apfelkuchen</b>	<b>3,80</b>
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel, Topfenstrudel</b>	<b>3,80</b>
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	<b>5,00</b>
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahnehaube	<b>5,00</b>



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



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



<b>Orange, Tirola Kola, Spezi, Zitronenlimo, Almrausch</b>	0,3l	<b>3,50</b>
<b>Orange, Tirola Kola, Spezi, Almrausch, Apfelsaft</b>	0,5l	<b>4,30</b>
<b>Johannis-, Holunder- Apfelsaft mit Quellwasser</b>	0,5l	<b>4,30</b>
<b>Johannisbeerschorle, Hollerschorle, Apfelschorle</b>	0,5l	<b>4,30</b>
<b>SilberQuelle Mineralwasser prickelnd oder still</b>	0,33l	<b>3,40</b>
<b>Tiroler Kola leicht</b>	0,33l	<b>3,40</b>
<b>Montes Mineralwasser perlend oder natürlich still</b>	0,75l	<b>5,60</b>
<b>Ver. Rauch Fruchtsäfte, Tonic Water, Bitter Lemon</b>	0,2l	<b>3,50</b>
<b>„Zitrone Natur“ mit Enger Quellwasser</b>	0,5l	<b>3,60</b>

# Dinzler Kaffee röstfrisch



<b>Espresso, Espresso Macchiato</b>		<b>2,80</b>
<b>Verlängerter oder Doppelter Espresso</b>		<b>3,30</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3,60</b>
<b>ENGer Latte Macchiato, Haferl Kaffee</b>		<b>4,00</b>
<b>ENGer Almkaffee mit cremigem Eierlikör und Sahnehaube</b>		<b>4,90</b>
<b>Portion Kaffee, heiße Milkschokolade mit Sahne</b>		<b>4,90</b>
<b>Haferl Tee verschiedene Sorten mit Zitrone</b>		<b>3,10</b>
<b>Frische Buttermilch <sub>G</sub></b>	0,4l	<b>3,10</b>
<b>Frische Tiroler Heumilch <sub>G</sub></b>	0,4l	<b>3,10</b>