



# Herzlich Willkommen im Naturhotel



**ab 17:00h können Sie unsere KLASSIKER bestellen:**

**Beef Tatar 120g** klassisch zubereitet **20,90**  
mit Senfkaviar, Wachtelei und Toastbrot

**Chateaubriand „Renaissance“ für 2 Personen** **83,90**  
Ein zartes Filet vom Almrind ca. 480g, mit Pommes frites, Champignons, Dialog vom Gemüse, Früchtespieß, Sauce Béarnaise und Pfeffersauce

**Jagdherrenplatte „König Leopold“ für 2 Personen** **83,90**  
2 Stück je zartes Hirschfilet, Hirschrücken und Hirscharten  
mit Spätzlen, Kroketten, Apfelrotkraut, Dialog vom Gemüse, Früchtespieß,  
Preiselbeeren, Wild- und Pilzsauce

**Wilderer-Pfandl „Weidmannsheil“** Medaillons vom Hirschrücken **38,60**  
in feiner Waldpilzsauce, Spätzle und Speck- Sprossenkohl

**Berglammkrone in der Bergkräuterkruste** **42,00**  
dazu Röstkartoffeln, Grillgemüse und Rosmarin-Natursauce

**Pfeffersteak mit feiner Pfefferrahmsauce & frische Pfifferlinge** **42,00**  
dazu Bergkräuterbutter, Grillgemüse vom Biogarten und Pommes frites

**1 Portion frische Waldpfifferlinge** **7,80**

## Süße Verführung

**„Salzburger Nockerl“ – unsere Hausspezialität** **25,00**  
dass wahrscheinlich berühmteste Dessert aller Zeiten - für 2 Personen

**köstliche Apfelkiach´l** **14,80**  
mit Preiselbeeren, Vanilleeis und Vanillecrem



# SUPPEN



<b>Kürbiscremeuppe mit Kürbiskernölschaum</b>	<b>7,20</b>
<b>Zillertaler Kaspressknödelsuppe</b>	<b>7,20</b>
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b>	<b>6,80</b>
<b>Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten</b>	<b>6,20</b>

# Wald- und Wiesensalate



<b>gemischte Salatschüssel mit frischen Kräutern</b>	<b>6,60</b>
<b>2 Stück hausgemachte Zillertaler-Kaspressknödel</b>	<b>16,70</b>
mit Joghurt-Bergschnittlauch-Dip und einen gemischten Salat	
<b>Hausgebeizter Graved Lachs vom Küchenchef</b>	<b>17,90</b>
mit Honigsenfauce, Rucola-Nest, Sahnekren und Hausmacher-Röstitaler	
 <b>Steirischer Backhendlsalat</b>	<b>17,90</b>
Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernkruste gebacken auf einem gemischten Salatteller und Preiselbeeren	
<b>Vital-Salat mit Hühnerfiletstreifen und Grillgemüse</b>	<b>17,90</b>
hausgemachtes knuspriges <b>Knoblauchkräuterbaguette (3 Stück)</b>	<b>4,20</b>



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



# KLASSIKER AUS DER ENG



**Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat**

**14,50**

**ENG-Burger** gemischtes vom Rind- & Schweinefleisch mit Tomaten, **16,90**

Blattsalat, dazu gebratener Tiroler Speck, Käse, Zwiebeln, Kartoffel Wedges

Barbecue Sauce & Joghurt-Bergschnittlauch-Dip

**Bergsteiger Grillteller** **22,60**

mit Pommes, Cocktailsauce, Bergkräuterbutter und Salatgarnitur



**Wiener Schnitzel vom Kalb (Metzger Maier)**

**23,90**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren



**Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)**

**17,80**

mit Pommes frites und Preiselbeeren

**Gebackenes ENG-Schnitzel** gefüllt **22,90**

mit frischem Bärlauch & Bio-Bergkäse, serviert mit Kartoffeln & Preiselbeeren

**ENGER Pfand'l mit Medaillons** vom Schwein & Rind **28,60**

in einer feinen Rahmsauce, sautierten Champignons, hausgemachte

Butterspätzle & Karottengemüse



**Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln**

**23,90**

serviert mit Hausmacher Rösti und Speckbohnen



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



# VEGETARISCH GESUND



**Tiroler Tris** 15,60

Press-, Spinatknödel & Schlutzkrapfen mit brauner Almbutter & Parmesan

**ENGER Bergkäse gebacken (3 Stück)** 13,80

mit Preiselbeeren und frischen Früchten



**„Kasspatzeln“ in der Pfanne** serviert Röstzwiebel mit Krautsalat 14,60

**VEGI BURGER** mit frischen Tomaten 16,90

Blattsalat Sojagranulat, Zwiebeln, Kartoffel-Wedges & Barbecue Sauce

**Tagliatelle mit hausgebeizten Lachs** 15,90

in Bärlauchrahmsauce & Parmesan

Gerne kochen wir für Sie **glutenfreie Nudeln**

# FISCH & WILD



**Gebirges Forelle** nach Wunsch zubereitet: 22,50

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

serviert mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Bergkräuterbutter

**Gebrautes Zanderfilet** 22,50

mit Tagliatellen, Blütengemüse und einer Zitronenschaumsauce



**Enger Hirschbraten** 23,10

mit hausgemachten Spätzlen, Rotkraut und Preiselbeeren

**Wilderer-Pfandl „Weidmannsheil“** Medaillons vom Hirschrücken 33,90

in feiner Waldpilzsauce, Spätzle, Speck- Sprossenkohl und Preiselbeeren



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



# BRETTLJAUSEN (mit Brot und Butter)



<b>Enger Jägerbrettel</b> liebevoll angerichtet & garniert	<b>18,10</b>
Speck, Kaminwurst, Schweinebraten, herzhafter Käse, Streichwurst, Liebdauer	
<b>Tiroler Bauernspeck</b> (Räucherschinken vom Metzger Mair)	<b>15,90</b>
<b>Wurstsalat (Wurst von Metzger Maier)</b>	<b>13,20</b>
mit Zwiebelringen, Pfefferoni, Ei, Essig und Öl mariniert	
<b>Wurstsalat mit Käse „Schweizer Art“</b>	<b>14,00</b>
mit Zwiebelringen, Pfefferoni, Ei, Essig und Öl mariniert	
<b>Enger Käsevariation</b> frisch aus unserem „Eng Ladi“	<b>18,50</b>
Bergkäse, Graukäse, Tilsiter, Bergahorn, Liebdauer, Ei	

## MEHLSPEISEN

**hausgemacht** aus der eigenen Konditorei



<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus und Preiselbeeren	<b>14,50</b>
<b>Marillenknödel – „DieBesten“</b>	<b>12,30</b>
mit Butterzuckerbrösel und Frucht-Kompott	
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b>	<b>4,50</b>
<b>Karwendeltorte, Fruchttorte</b>	<b>4,50</b>
<b>Ofenfrischer Topfenstrudel, Kaskuchen, Käsesahne, Sachertorte</b>	<b>4,70</b>
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>6,10</b>
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b> mit Sahnehaube	<b>6,10</b>



## BIER & ALKOHLFREIE GETRÄNKE



<b>Oberbräu Hell vom Fass, Radler vom Fass</b>	0,5l	<b>5,00</b>
<b>Oberbräu Hell vom Fass, Radler vom Fass</b>	0,3l	<b>4,40</b>
<b>König Ludwig Weißbier Naturtrüb vom Fass - hell oder dunkel</b>	0,5l	<b>5,40</b>
<b>König Ludwig Weißbier Naturtrüb vom Fass hell</b>	0,3l	<b>4,60</b>
<b>König Ludwig Weißbier vom Fass, alkoholfrei</b>	0,5l	<b>5,40</b>
<b>Warsteiner Herb alkoholfrei</b>	0,5l	<b>5,00</b>
<b>Orange, Spezi, Zitronenlimo, Almrausch</b>	0,3l	<b>4,10</b>
<b>Orange, Spezi, Almrausch, Apfelsaft</b>	0,5l	<b>5,00</b>
<b>Johannis-, Holunder- Apfelsaft mit Wasser</b>	0,5l	<b>4,80</b>
<b>Johannisbeerschorle, Hollerschorle, Apfelschorle</b>	0,5l	<b>5,00</b>
<b>SilberQuelle Mineralwasser prickelnd oder still</b>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Montes Mineralwasser perlend oder natürlich still</b>	0,75l	<b>6,40</b>
<b>Fruchtsäfte von Privatquelle Gruber: Vitamin, Orange</b>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>Tonic Water, Bitter Lemon, Tirola Kola light</b>	0,33l	<b>4,20</b>
<b>„Zitrone Natur“ Bergminze mit Enger Quellwasser</b>	0,5l	<b>4,50</b>

## FRISCHE ALMMILCH



<b>Tiroler Vollmilch Becher</b>	<b>3,80</b>
<b>Tiroler Buttermilch Becher</b>	<b>3,80</b>



Übrigens: Unser „Eng Ladl“ hat täglich geöffnet, dort gibt's alles für eine gute Jause, großartige Mode und Souvenirs.



## PRICKELNDES



„Sprizzerol“ oder „Hugo“– purer Lebensgenuss	0,25l	6,50
Prosecco Spumante Extra Dry Piccolo	0,20l	12,40
Blackberg Sparkling Winemaker Kurt Schwarzenberger	0,75L	44,90

## WEINE & SCHNAPS



Hauswein Zweigelt, Grüner Veltliner	0,25l	9,00
vom Fass Heiderer Maxer Niederösterreich	0,125l	4,50
Blackberg Blaufränkisch	0,125l	4,90
Blackberg Rosé von Winzerin Melanie Schwarzenberger		
Rotwein oder Weißwein gespritzt sauer/süß	0,25l	3,90
Enzian, Obstler	2cl	4,30
Williams mit Birne, Marille	2cl	4,50
Haselnuss, Zirbenlikör, Zirbengeist	2cl	4,50

## KAFFEE röstfrisch



Espresso, Espresso Macchiato		3,00
Verlängerter		3,60
Cappuccino oder Doppelter Espresso		3,90
ENGER Latte Macchiato, Haferl Kaffee		4,60
Portion Kaffee		5,30
Almkaffee mit Eierlikör und Sahne		5,80
Heiße Milkschokolade mit Milchschaum		5,30
Haferl Tee verschiedene Sorten mit Zitrone		3,20