



Kleine Chronik

Der Alpengasthof „Enzian“ wurde im Jahre 1950 vom damaligen Bürgermeister Mathias Luef mit seiner Tochter erbaut. Das Haus war nicht größer als das heutige Gastzimmer mit einem Teil der Küche. Seine Tochter Maria führte gemeinsam mit ihrem Gatten, Alois Reithofer, den Betrieb. Erst 1957 wurden das elektrische Licht und eine Zentralheizung installiert.

1982 hat Sohn Alois Reithofer den Betrieb gemeinsam mit seiner Gattin Sabine erweitert und dem Haus das heutige Aussehen verliehen.

Nun ist bereits die nächste Generation, Sohn Florian und Agata Reithofer, bemüht allen Gästen immer Neues zu bieten, diese gut zu bewirten und einen angenehmen Aufenthalt zu gestalten.

Wir bieten Ihnen als Mitglied der Familienoasen

15 nette gemütliche Gästezimmer mit Du/WC/SAT-TV davon 4 Familienzimmer mit getrennten Schlafräumen, 2 Großraum Suiten und 2 Waldnester

Auf Wunsch -Babyausstattung. Natur und gesunde Luft gibt's obendrein.

Schwimmteich im Sommer, Schneeschuhe und Zipflbob im Winter.

Sauna, Dampfbad, Caldarium, Infrarot, Solarium und Wohlfühlraum

Bald ist auch unser Schwimmbad mit Wasserspielplatz dabei.

Preiszuckerl: Kinder nächtigen im DZ der Eltern bis zum 6. Geburtstag frei



Ein besonderes Erlebnis sind bei uns

Geburtstage, Familienfeiern, Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern, Kleinseminare



WANDERBETRIEB

Für Schulen organisieren wir

Schulschikurse, Projektwochen sowie Kennenlern-Projektstage mit pädagogischer Waldführung

Bitte einscannen / Scan me



Bitte um Registrierung

Suppen

- Kürbissuppe € 4,50
- Knoblauchsuppe € 4,50
- Leberknödelsuppe € 4,50
- Frittatensuppe € 4,50
- Gulaschsuppe mit Gebäck € 5,20

Jaus'n

- Wurzelspeck mit Kren, Senf und 2 Scheiben Brot € 8,50
- Almtoast ohne oder mit Spiegelei € 8,50 + € 1,60
- Käsebrot € 4,90
- Frankfurter mit Senf und Kren, dazu Semmel € 5,00

Enzian - KIDS !!

- Schweinkinderwiener mit Pommes € 7,00
- Putenkinderschnitzel mit Pommes € 7,00
- Knödel mit Saft € 4,20
- Fischstäbchen mit Kartoffelsalat € 7,00
- Tintenfischwürstel mit Pommes € 6,50

Traditionell und regional

- Hirschragout mit Knödel, Rotkraut, dazu Preiselbeeren € 15,00
- Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln und Kren € 9,50
- Bauerngulasch mit Knödel € 11,00
- Tafelspitz mit gerösteten Kartoffeln, dazu Gemüse € 15,00
- Lasagne, dazu Salat € 8,50
- Schweinschnitzel mit Pommes € 12,50
- Putenschnitzel mit Reis € 13,50

Vegetarisch und Vegan

- Chili sin carne, dazu 1 Gebäck € 8,50
- Lachs -Bowl (Reis, Gemüse, Quinoa mit gegrilltem Lachsfilet) € 9,90
- Tofu -Bowl (Reis, Gemüse, Quinoa mit gegrilltem Tofu) € 9,90

Unsere Mehlspeisen

- Topfenstrudel € 4,90
- Apfelstrudel € 4,90
- ... Vanillesauce + € 1,30
- ... Schlagobers + € 1,00
- Maronitorte mit Schlagobers € 4,90
- Sachertorte mit Schlagobers € 3,90
- Esterhazyschnitte € 4,90
- Brandteigkrapferl € 4,90

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster € 9,80
 Germknödel mit Butter oder Vanillesauce € 5,00 + € 1,30

Italienischer Kaffee S. Giusto

Espresso...mit Milch	€ 2,60
Doppelte Espresso...mit Milch	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,00
Melange mit Schaum	€ 3,20
Capuccino mit Schlagobers	€ 3,20
Verlängerter schwarz...mit Milch	€ 3,20
Kakao mit Schlagobers	€ 3,20
Schwarzetee, Früchtetee, Kamillentee oder Pfefferminztee	€ 2,80



Bauernsäfte und Pago

Naturtrüber Apfelsaft vom Dockner	0,25l	€ 2,50
Pfirsichnektar vom Zotter-Obsthof	fl. 0,20l	€ 4,20
Erdbeernektar vom Zotter-Obsthof	fl. 0,20l	€ 4,20
Apfel-Holundersaft vom Zotter-Obsthof	fl. 0,25l	€ 4,20

	1/8l	1/4l	1/2l
Cola/Fanta/Almdudler/Pago Apfelsaft	€ 1,60	€ 2,50	€ 4,20
Pago Orangensaft	€ 1,60	€ 2,50	€ 4,20
Soda oder Quellwasser			
... mit Holundersaft	€ 1,60	€ 2,50	€ 4,20
... mit Himbeersaft	€ 1,60	€ 2,50	€ 4,20
Soda Zitrone	€ 1,60	€ 2,10	€ 3,20

Glas Quellwasser € 0,50 an der Theke Gratis!
 Krug Wasser € 1,50

Cola light fl. 0,33l	€ 3,20
Tonic Schweppes fl. 0,2l	€ 3,20
Eistee Pfirsich/Zitrone fl. 0,25	€ 3,20
Mineralwasser fl.0,33	€ 2,80

Biere und Schnäpse

	1/3l	1/2l
Puntigamer vom Fass	€ 3,60	€ 4,30
Gösser Zwickl vom Fass	€ 3,90	€ 4,60
Radler mit Cola/Fanta/Almdudler	€ 3,60	€ 4,20
Gösser Radler Fl.0,5l		€ 4,20
Gösser Naturgold, ohne alc. Fl.0,5l		€ 4,20

Obstler	2cl	€ 2,50
Enzian, Birne, Marille, Vogelbeergeist	2cl	€ 3,00
Haselnuss, Zirbe	2cl	€ 2,80

Apperitif und Wein



Uhudlerfrizzante vom Zotter	€ 4,00
Sekt Orange	€ 4,00
Campari Soda	€ 4,50
Aperolspritzer	€ 5,20
Kaiserspritzer	€ 4,00
Gin Tonic	€ 5,20

Blaufränkisch vom Guttman	1/8 l	€ 3,50
Zweigelt vom Guttman	1/8 l	€ 3,50
Falko	1/8 l	€ 3,90
Grüner Veltliner vom Dockner	1/8 l	€ 2,40
Welschriesling vom Hareter	1/8 l	€ 2,40



Hausgemachter Glühwein	0,25l	€ 4,90
Glühmost vom Holzer	0,25l	€ 4,90

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner, Familie Reithofer Fl. € 26,00

Federspiel, Ried Himmelreich

Cuvee, IBY Big Blend Fl. € 32,00

Horitschon, Blend aus Zweigelt und Merlot



Wir sind jeden Tag für Sie da!

Frühstücksbuffet 8:00 bis 10:00 € 14,- Erwachsene € 9,- Kind

Warme Küche bis 19:00 Uhr

*Schenken Sie Ihren Liebsten einen entspannten Urlaub im Alpengasthof Enzian****

Erleben Sie die Natur und entspannen sie im unseren Familienhotel.

Küchenempfehlung !!

Specklinsen mit Knödel € 9,50
Blutwurst mit Sauerkraut € 9,50
Blattsalat € 4,50
Gemischter Salat € 5,60

Jeden Tag frische Mehlspeisen !!

Topfenstrudel € 4,90
Apfelstrudel € 4,90
... Vanillesauce + € 1,30
... Schlagobers + € 1,00
Maronitorte mit Schlagobers € 4,90
Sachertorte mit Schlagobers € 3,90
Esterhazyschnitte € 4,90
Brandteigkrapferl € 4,90