



## Kleine Chronik

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

1982 übernahmen Sohn Alois Reithofer und seine Frau Sabine den Betrieb, sie erweiterten das Gasthaus und gaben ihm sein heutiges Aussehen.

Inzwischen leitet bereits die nächste Generation, Florian und Agata Reithofer, den Alpengasthof Enzian. Ihr Anliegen ist es, den Gästen immer etwas Neues zu bieten, sie gut zu bewirten und ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen.

## Wir sind eine Familienoase und bieten Ihnen:

- 16 nette gemütliche Gästezimmer mit Du/WC/SAT-TV
- davon 5 Familienzimmer mit getrennten Schlafräumen
- 2 Großraum-Suiten
- 2 Waldnester
- Babyausstattung auf Wunsch
- Obendrein gibt es viel Natur und gesunde Luft
- Im Sommer kann man sich im Schwimmteich abkühlen
- Im Winter gibt es Schneeschuhe und Zipflbob
- Sauna, Dampfbad, Caldarium, Solarium und Wohlfühlraum
- Für die Zukunft planen wir ein Schwimmbad mit Wasserspielplatz



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



WANDERBETRIEB

## Ganz besondere Erlebnisse sind bei uns:

Geburtstage, Familienfeiern, Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern und Kleinseminare

## Für Schulen organisieren wir:

Schulchikurse, Projektwochen sowie Kennenlern-Projektstage mit pädagogischer Waldführung

**Wir sind jeden Tag für Sie da - warme Küche bis 19:30 Uhr**

Frühstücksbuffet 8:00 bis 10:00 Uhr € 16,00 pro Erwachsenen, € 10,00 pro Kind

Schenken Sie Ihren Liebsten einen entspannten Urlaub im Alpengasthof Enzian\*\*\*  
Erleben Sie die Natur und entspannen Sie in unserem Familienhotel.

## Getränkekarte



Cola light 0,33l	€ 3,50		
Tonic Schweppes 0,2l	€ 3,50		
Red Bull	€ 4,50		
Eistee Pfirsich/Zitrone 0,25l	€ 3,50		
Mineralwasser still/prickelnd 0,33l	€ 3,20		
	1/4l	1/2l	1l
Prickelndes Bergwasser aus der Schwaig Quelle	€ 1,60	€ 2,60	€ 3,50
Stilles Bergwasser aus der Schwaig Quelle	€ 0,50	€ 0,90	€ 1,90
Soda oder Quellwasser			
... mit Holundersaft	€ 2,90	€ 3,90	
... mit Himbeersaft	€ 2,90	€ 3,90	
Soda mit Zitronensaft	€ 2,90	€ 3,90	

## Bauernsäfte & Pago

Traubensaft rot vom Weingut Hareter	0,25l	€ 3,20
Naturtrüber Apfelsaft vom Obsthof Zotter	0,25l	€ 3,20
Pfirsichnektar vom Obsthof Zotter	0,20l	€ 4,20
Erdbeernektar vom Obsthof Zotter	0,20l	€ 4,20
Apfel-Holundersaft vom Obsthof Zotter	0,25l	€ 4,20
	1/4l	1/2l
Cola/Fanta/Almdudler/Pago Apfelsaft	€ 2,90	€ 4,50
Pago Orangensaft	€ 2,90	€ 4,50

## Italienischer Kaffee S. Giusto

Kleiner Espresso mit/ohne Milch	€ 2,80
Doppelter Espresso mit/ohne Milch	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,20
Melange mit Milchschaum	€ 3,50
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,50
Verlängerter Espresso mit/ohne Milch	€ 3,50

## Winterzeit!

Heiße Milch	€ 2,20
Heiße Milch mit Rum	€ 4,00
Kakao mit Schlagobers	€ 3,50
Lumumba - Heißer Kakao mit Schuss Rum und Schlagobers	€ 5,00
Heiße Zitrone	€ 2,40
Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee	€ 3,20
Kamillentee, Pfefferminztee, grüner Tee	€ 3,20
Tee mit Rum/Obstler	€ 5,00
Glühmost von der Familie Holzer	1/4 l € 4,90
Roter hausgemachter Glühwein	1/4 l € 4,90
Jagatee	1/4 l € 5,90
Bombardino - Heißer Eierlikör mit Schlagobers	€ 4,50

## *Aperitifs & Mixgetränke!*

Uhudler Frizzante vom Obsthof Zotter	€ 4,50
Sekt Orange	€ 4,50
Kindersekt	€ 2,50
Martini Bianco/Dry/Rosso	€ 4,80
Campari Soda /Orange	€ 4,80
Aperol Spritz mit Wein	€ 5,90
Aperol Spritz mit Sekt	€ 6,50
Kaiserspritzer	€ 4,50
Gin Tonic	€ 5,60
Bacardi Cola	€ 4,50
Cola Rum	€ 4,00
Cola Whisky	€ 4,50
Wodka Orange	€ 4,50
Wodka Red Bull	€ 4,90
Flying Hirsch - Red Bull mit Jägermeister	€ 5,90



## *Biere & Schnäpse*

	1/3l	1/2l
Puntigamer vom Fass	€ 3,70	€ 4,50
Gösser Zwickl vom Fass	€ 4,00	€ 4,80
Radler mit Cola/Fanta/Almdudler	€ 3,70	€ 4,50
Gösser Naturgold, ohne Alkohol 0,5l		€ 4,50
Obstler, Rum	2cl € 2,50	
Enzian, Birne, Marille, Vogelbeergeist, Himbeer	2cl € 3,00	
Haselnuss, Zirbe,	2cl € 2,80	
Marille, Birne vom Weingut Dockner	2cl € 3,90	
Limoncello - Zitronenlikör	2cl € 3,00	
Fernet Branca auf Eis	2cl € 3,40	
Grappa	2cl € 3,40	
Weinbrand	2cl € 3,40	
Jägermeister	2cl € 3,90	
Cointreau auf Eis	2cl € 3,40	
Whisky auf Eis	2cl € 5,50	

# Unsere Weinempfehlung!

## Offene Weine

Blaufränkischer aus dem Weingut Guttman	1/8 l	€ 3,60
Zweigelt aus dem Weingut Guttman	1/8 l	€ 3,60
Falko aus dem Weingut Dürnberg	1/8 l	€ 3,90
Grüner Veltliner aus dem Weingut Dockner	1/8 l	€ 2,50
Welschriesling aus dem Weingut Hareter	1/8 l	€ 2,50



## Weißweine

Grüner Veltliner DAC  
Weingut Dockner Tom, Niederösterreich Traisental, 2021      Bouteille € 24,00

Falko, Cuvée aus gelbem Muskateller, Welschriesling und Sauvignon Blanc.  
Ein Wein von vitaler Frische, belebender Frucht und Würze.  
Weingut Dürnberg, Niederösterreich, 2021      Bouteille € 26,00

Gelber Muskateller DAC, Weingut Stelzl  
Leutschach an der Weinstraße, Süd Steiermark, 2021      Bouteille € 26,00

Welschriesling DAC, Weingut Muster  
Gamitz, Süd Steiermark, 2021      Bouteille € 19,50

## Rotweine

Heideboden, Blend aus Zweigelt und St. Laurent  
Familie Hareter, Weiden am See, Burgenland, 2015      Bouteille € 32,00

Artner Cuvée DAC Carnuntum aus Zweigelt und Blaufränkisch.  
Weingut Artner, Höflein, 2020      Bouteille € 23,00

In prima Collectura aus dem Weiderer Weingebürgh  
Weingut Guttman, Weiden am See, 2020      Bouteille € 28,00

Wein enthält Sulfite



### **Suppen**

*Leberknödelsuppe, Fleischstrudelsuppe € 4,90*  
*Kaspressknödelsuppe € 4,90*  
*Gulaschsuppe mit einem Gebäck € 6,20*  
*Kürbissuppe € 5,20*



### **Jause & Salate**

*Almtoast mit oder ohne Spiegelei € 8,80 + € 2,00*  
*Gemischter Salat im Suppenteller € 6,20*  
*Grüner Salat im Suppenteller € 4,50*  
*Beilagensalat € 4,50*

### **Traditionell und regional**

*Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites € 12,50*  
*Putenschnitzel gebacken mit Reis € 14,00*  
*Bauerngulasch - Rindsgulasch mit Knödel, Würstel und Gurkerl € 14,00*  
*Blunzengröst'l € 13,50*  
*Hirschragout mit Knödel, dazu Preiselbeeren € 16,80*  
*Blutwurst mit Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln € 11,00*  
*Cordon bleu von der Pute mit Reis, dazu Preiselbeeren € 18,00*

*Chili sin Carne € 11,00*  
*Kichererbsen- Laibchen auf steirischem Salat € 11,00*

### **Kinderspeisen**

*Kinderwiener vom Schwein mit Pommes frites € 7,50*  
*Kinderputenschnitzel mit Reis € 7,50*  
*Tintenfischwürstel - gegrillte Frankfurter mit Pommes frites € 7,50*  
*Knödel mit Saft € 4,20*

### **Unsere Mehlspeisen**

*Germknödel mit Butter und Mohn € 5,80*  
*Germknödel mit Vanillesoße € 7,20*  
*Sachertorte mit Schlagobers € 5,20*  
*Apfelstrudel € 5,00 Topfenstrudel € 5,40*  
*...Schlagobers + € 1,00 ... Vanillesoße + € 1,40*

**Guten Appetit!!!**