



### **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	€ 3,90		
Tonic Schweppes 0,2l	€ 3,90		
Red Bull	€ 4,90		
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	€ 2,90	€ 4,50
Pago Orangensaft	€ 2,90	€ 4,50

## Italienischer Kaffee S. Giusto

Kleiner Espresso mit/ohne Milch	€ 2,90
Doppelter Espresso mit/ohne Milch	€ 4,30
Milchkaffee	€ 4,30
Melange mit Milchschaum	€ 3,60
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,60
Verlängerter Espresso mit/ohne Milch	€ 3,60

## Winterzeit!

Heiße Milch	€ 2,20
Heiße Milch mit Rum	€ 4,00
Kakao mit Schlagobers	€ 3,90
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

## *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	€ 5,20
Aperol Spritz mit Wein	€ 5,90
Aperol Spritz mit Sekt	€ 6,50
Kaiserspritzer	€ 5,20
Gin Tonic	€ 5,90
Bacardi Cola	€ 4,50
Cola Rum	€ 4,00
Cola Whisky	€ 4,50
Wodka Orange	€ 4,50
Wodka Red Bull	€ 5,90
Flying Hirsch - Red Bull mit Jägermeister	€ 5,90



## *Biere & Schnäpse*

	1/3l	1/2l
Puntigamer vom Fass	€ 3,90	€ 4,90
Gösser Zwickl vom Fass	€ 4,20	€ 5,00
Radler mit Cola/Fanta/Almdudler	€ 3,90	€ 4,90
Gösser Naturgold, ohne Alkohol 0,5l		€ 4,90
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

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

Gamlitz, 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



# Speisekarte

## Suppen

- Frittatensuppe € 4,90  
Leberknödelsuppe, Fleischstrudelsuppe € 5,40  
Vegane Karotten-Ingwersuppe € 5,40  
Grüne Spargelsuppe mit Croutonis € 5,40



## Jause & Salate

- Almtoast mit oder ohne Spiegelei € 9,20 + € 2,00  
Gemischter Salat im Suppenteller € 6,50  
Grüner Salat im Suppenteller € 4,50  
Beilagensalat € 4,80

## Traditionell und regional

- Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kraut und Knödel € 14,50  
Gebackene Leber mit Reis € 13,00  
Tiroler Leber - Gegrillte Leber mit Speck- und Apfelscheiben -  
dazu Bratkartoffeln € 19,00  
Bauern Gordon bleu von der Pute gefüllt mit Schinken, Käse, Pfefferoni mit Reis € 19,00  
Hirschragout mit Knödel, Rotkraut und Wildpreiselbeeren € 17,80  
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites € 13,50  
Putenschnitzel gebacken mit Reis € 15,00  
Tafelspitz - BIO Nagl Zöbern - mit gerösteten Kartoffeln  
und Apfelkren und Schnittlauchsoße € 19,00  
Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln € 11,00  
Blutwurst mit Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln € 12,00  
Krautroulade in Paprikarahmsauce, dazu Kartoffeln € 12,00  
Kalbsrahmbeuschel mit Knödel € 12,00  
Butterbrösel Gemüse - grüner Spargel, Broccoli, Karfiol, Karotte -  
mit Petersilkartoffeln € 14,00  
Chili sin Carne € 10,50  
Gemüse Lasagne mit Blattsalat € 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

- Tiramisu € 5,20 Nusstorte € 5,40  
Topfenstrudel € 5,40 Apfelstrudel € 5,20  
...Schlagobers + € 1,00 ... Vanillesoße + € 1,40  
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster € 12,00



KW  
18

## Unsere aktuellen Eissorten

ab Samstag, 29. April

- Zotter Schoko
- Vanille
- Alpenkaramell
- Erdbeere
- Graumohn

1 Kugel EIS  
EUR 2,50 |

### Eis-Kaffee.... 6,20

Kalter Kaffee mit 2 Kugeln  
Vanilleeis, dazu Schlagobers und  
Eiswaffel

### Cafe Affogato.... 5,40

Warmer Espresso mit Kugel  
Vanilleeis

### Eis-Palatschinke .... 9,20

mit 2 Kugeln Vanilleeis,  
Schlagobers und Schokosauce

