

ennshof.at

Herzlich
Willkommen
im ennhof
FONDUERESTAURANT

M

enü

by Resl Resort

Hoch die Gabeln, rein ins Glück.



Wir empfehlen euch...

als Vorspeise

eines unserer herzhaften Käsefondues

danach unser beliebtester

Fonduetopf "Berge & Meer"

von allem etwas

am besten in unserer Misosuppe

& zum endgültigen Dahinschmelzen

eines unserer zarten Schokofondues

Let's do it like that...

as starter

one of our hearty cheese fondues

then our favourite

Fondue pot "mountains & sea"

a bit of everything

best in miso soup

& as a sweet finish

one of our tender chocolate fondues



Wir servieren unsere Fondues:

Am besten in



Misosuppe - leicht bekömmliche, japanische Gemüsesuppe, mit einem Hauch von Ingwer & Zitronengras

oder in

- Chinoise - geschmackvolle Gemüsebouillon
- Bourguignonne - in Öl

We serve our fondues:

Best in



Miso soup - light digestible japanese vegetable soup with a hint of ginger and lemongrass

or in

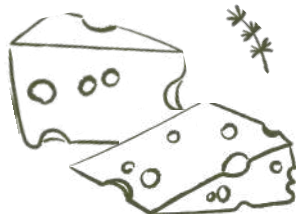
- Chinoise - flavorful vegetable broth
- Bourguignonne - in oil

Alles Käse oder was?

Fonduetopf "Tour de Suisse"

Herzhaftes Schweizer Käsefondue
aromatische Käsesorten,
mit Kirschwasser verfeinert

- Vitaminreiches Salatbuffet
- Frisches Obst, Rosmarinkartoffeln
& frisches Gebäck
- Parmesanlaib



€ 38,90 pro Person
als Vorspeise € 19,50 pro Person

Fonduetopf "Feinspitz"

Besser als das Schweizer Original

Herzhaftes Schweizer Käsefondue
mit Trüffel verfeinert

- Vitaminreiches Salatbuffet
- Frisches Obst, Rosmarinkartoffeln
& frisches Gebäck
- Parmesanlaib

€ 44,60 pro Person
als Vorspeise € 22,50 pro Person

Everything's cheesy?

Fondue pot "Tour de Suisse"

Hearty swiss cheese fondue,
made with aromatic cheeses,
refined with cherry water

- Vitamin-rich salad buffet
- Fresh fruits, rosemary potatoes,
& fresh bread
- Parmesan wheel

€ 38,90 per person
as starter € 19,50 per person

Fonduetopf "Feinspitz"

Better than the Swiss Original

Hearty swiss cheese fondue,
refined with truffles

- Vitamin-rich salad buffet
- Fresh fruits, rosemary potatoes,
& fresh bread
- Parmesan wheel

€ 44,60 pro Person
as starter € 22,50 pro Person

Feuer & Flamme...

Fonduetopf "Hirtamadl"

Das klassische Fleischfondue

- Vitaminreiches Salatbuffet, frisches Gebäck
- Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet
- Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse
- 6 hausgemachte Saucen
- Parmesanlaib

€ 45,60 pro Person

Fonduetopf "Berge & Meer"

Von allem etwas

- Vitaminreiches Salatbuffet, frisches Gebäck
- Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet
- Butterfisch, Thunfisch & Garnelen
- Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse
- 6 hausgemachte Saucen
- Parmesanlaib

€ 53,90 pro Person

Fire & flames...

Fondue pot "Hirtamadl"

The classic meat fondue

- Vitamin-rich salad buffet, fresh bread
- Filet of beef, pork & chicken
- Rosemary potatoes, fries & vegetables
- 6 homemade sauces
- Parmesan wheel

€ 45,60 per person

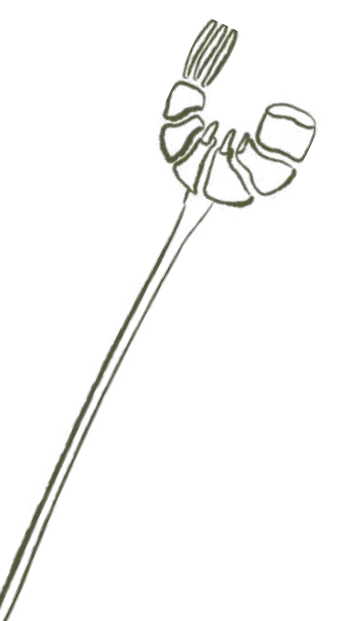
Fondue pot "mountains & sea"

A bit of everything

- Vitamin-rich salad buffet
- Filet of beef, pork & chicken
- Butter fish, tuna & prawns
- Rosemary potatoes, fries & vegetables
- 6 homemade sauces
- Parmesan wheel

€ 53,90 per person





Dip Dip Hurra!

Fonduetopf "Ying & Yang"

Unser Fischfondue

- Vitaminreiches Salatbuffet, frisches Gebäck
- Butterfisch, Thunfisch & Garnelen
- Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse
- 6 hausgemachte Saucen
- Parmesanlaib

€ 51,30 pro Person

Fonduetopf "Veggie"

- Vitaminreiches Salatbuffet, frisches Gebäck
- Tofu (auf Wunsch geräuchert)
- Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse
- 6 hausgemachte Saucen
- Parmesanlaib

In Miso- oder Gemüsesuppe

€ 39,00 pro Person



Dip Dip Hurra!

Fondue pot "Ying & Yang"

Our fish fondue

- Vitamin-rich salad buffet, fresh bread
- Butter fish, tuna & prawns
- Rosemary potatoes, fries & vegetables
- 6 homemade sauces
- Parmesan wheel

€ 51,30 per person

Fondue pot "Veggie"

- Vitamin-rich salad buffet
- Tofu (smoked upon request)
- Rosemary potatoes, fries & vegetables
- 6 homemade sauces
- Parmesan wheel

In Miso- or vegetable broth

€ 39,00 pro Person

Kleines Fondue, großes Glück

Kids Fondue

- Vitaminreiches Salatbuffet, frisches Gebäck
- Frankfurter Würstel
- Hühnerfilet
- Rosmarinkartoffeln, Pommes & Gemüse
- 6 hausgemachte Saucen

€ 22,20 pro Kind

Zum endgültigen Dahinschmelzen...

Fondue "Dark Dream"

Genießt ein Zartbitter-Schokoladenfondue
mit frischen Früchten der Saison
& süßen Brandteigkrapferln

€ 15,00 pro Person

Fondue "Schneeflöckchen"

Genießt ein weißes Schokoladenfondue,
mit einem Schuss Amaretto verfeinert,
frischen Früchten der Saison
& süßen Brandteigkrapferln

€ 15,00 pro Person

Little fondue, great joy

Kids Fondue

- Vitamin-rich salad buffet, fresh bread
- Frankfurter sausages
- Chicken filet
- Rosemary potatoes, fries & vegetables
- 6 homemade sauces

€ 22,20 per child

Melting at the end...

Fondue "Dark Dream"

Enjoy a dark chocolate fondue
with fresh fruits of the season
& sweet choux pastry puffs

€ 15,00 pro Person

Fondue "Snowflake"

Enjoy a white chocolate fondue
with a touch of Amaretto,
fresh fruits of the season
& sweet choux pastry puffs

€ 15,00 pro Person





Unsere hausgemachten Saucen

- Knoblauch-Kräutersauce
- Oma's Eiersauce
- Cocktailsauce
- Currysauce
- Preiselbeersauce
- Wasabisauce

Darfs noch mehr sein?

Nachschlag

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| • Rinderfilet 100g | € 12,50 |
| • Hühnersauce 100g | € 10,00 |
| • Schweinefilet 100g | € 10,00 |
| • Butterfisch & Thunfisch | € 12,50 |
| • Garnelen | € 2,50
pro Stück |

Our homemade sauces

- Garlic herb sauce
- Granny's egg sauce
- Cocktail sauce
- Curry sauce
- Cranberry sauce
- Wasabi sauce

A little bit more?

You wanna seconds?

- | | |
|----------------------|---------------------|
| • Beef filet 100g | € 12,50 |
| • Chicken filet 100g | € 10,00 |
| • Pork filet 100g | € 10,00 |
| • Butter fish & tuna | € 12,50 |
| • Prawns | € 2,50
per piece |



1774.at

by Resl Resort

resl 1774 wirt

“Wirtshaus reloaded”

Schaut gern auch mal in unserem zweiten Restaurant vorbei- direkt nebenan.

Da gibt's eure absoluten Lieblinge! Original Wiener Schnitzel vom Kalb, Burger und Spareribs, Tuna Tataki und Beef Tatar vom Biorind, aber auch Gemüsecurry-Bowls und Kindergerichte.

Aber seht einfach selbst!



2x pro Woche After Dinner Beats



1774.at

by Resl Resort

resl 1774 wirt

“Wirtshaus reloaded”

Also have a stop by our second restaurant,
located right next door.

We have your absolute favorites:
original Viennese veal schnitzel, burgers
and spare ribs, tuna tataki and beef tartare,
as well as vegetable curry bowls and
children's dishes.

Come by!



2x per week After Dinner Beats