

Geschätzter Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. auch aus umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der Agrarmarkt Austria Marketing (AMA) ausgezeichnet und zertifiziert.



Folgende Produkte beziehen wir bewusst nach saisonaler Verfügbarkeit von Produzenten direkt aus unserer Region:

- * Rind- und Kalbfleisch Aus heimischer Landwirtschaft über regionale Lieferanten und Rudolf Strolz, Klösterle/Danöfen
- * Wildbret (saisonal) Aus österreichischer Jagd
- * Lachsforellen ausschließlich aus Vorarlberg Fischhof Güfel, Meiningen
- * Milch und Milchprodukte Ausschließlich von Vorarlberg Milch und Hof Mangeng, Klösterle
- * Vorarlberger Bergkäse Sennerei Schnifis, Nenzigastalpe
- * Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz
- * Frischeier aus Bodenhaltung ausschließlich „Die kleine Farm“, Langen a. Arlberg
- * Wildkräuter & Früchte Selbstgepflückt auf umliegenden Wiesen :Hagebutte, Berberitze, Giersch, Brennnesseln, Schafgarbe, Quendel, Dost..u.v.m

APPETITANREGEND ...

„Roter Engel

Ribisel-Himbeernektar hausgemacht mit Rose Schaumwein 5,30

„Frau Holle“ Schaumwein mit hausgemachtem Holunderblütennektar 4,70

Holunder Limonade

Holunderblütennektar hausgemacht mit Quellwasser ¼ 2,80 ½ 3,80

Belebender Tee Genuss

Kännchen hausgemachter Wildkräuter-Sommerblütentee od. Früchtemix 4,00

Salatvariationen & Vorspeisen

Geräuchertes Moaninger Lachsforellenfilet
mit Kren-Senfauce, Salatbouquet und Hausbrot (A,M) 17,90
Räucherforellen beziehen wir von unserem heimischen Lieferanten Güfel,
Meiningen bei Feldkirch – nach Verfügbarkeit Vorspeise 12,90

Engels Sommersalat
Maishennelestreifen in der Kürbiskernpanade mit
bunter Salatvariation an Wildkräuter dressing 13,90
(C,M) Vorspeise 10,90

Klostertaler Bauernsalat
Sura Käs im Kräuteröl eingelegt auf knackigen Blattsalaten mit
Kürbiskernöl-Apfelessigmarinade, Rote Zwiebelringen und
gerösteten Kürbiskernen „Sura Käs“ ist eine Vorarlberger
Sauermilchkäsespezialität, wir beziehen diesen vom Hof Mangeng, Klösterle 14,50
(C,M) Vorspeise 11,90

„Carpaccio“ vom Tiroler Schinkenspeck
Hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Parmesanspänen und Hausbrot 15,10
Vorspeise 12,10

Gemischter Salat nach Marktangebot
mit leichtem Wildkräuter dressing (C,M) 5,90

Blattsalate der Saison mit Wildkräuter dressing (C,M) 5,90
oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 5,90

Unsere heutige Tagessuppe (je nach Suppe. G,L,A....) ab 4,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden



„Engel“ – Menü mit Wildkräutern verfeinert



Blattsalatemix mit Klostertaler Sura Käse
Kürbiskernöl-Apfelessigmarinade
Roter Zwiebel und geröstete Kürbiskerne
1/8 Grüner Veltliner Rosenberg, Wagram
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn 1/8 4,90



Unsere heutige Tagessuppe



Duett von Langener Wachtel aus dem Ofen
und zart gebratener Maishennelebrust im Salbei-Speckmantel
dazu Sommergemüse und Heurige Erdäpfel mit Wildkräuterdip (G)
1/8 2013 Cuvee Wagram Reserve
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn 1/8 5,50



Efrischendes Mousse von Mascarpone mit Sommerfrüchten
mit Waldbeer-Jogurteis (A,C,G)

oder

Kleine Vorarlberger Käsewahl
5 cl 2005 Beerenauslese Neusiedlersee
Weingut Nittnaus, Gols 5 cl 4,90

4-Gang Menü € 39,90
3-Gang Menü ohne Suppe € 35,90
Weinbegleitung € 15,30

Süße Schlemmereien & Käse

Warmes Schokosoufflé mit weißem Nougateis und Fichtenhonigsahne	(A,C,G,H)	8,90
Mousse von Mascarpone mit Sommerfrüchten mit Waldbeer-Jogurteis	(A,C,G,)	8,90
Erfrischendes Sorbet Kirsche, Birne oder Johannisbeere	(G)	eine Kugel 1,70
Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel	(A,G,C)	4,50
mit Vanillesauce		5,70
Saftiger Obstkuchen der Saison nach Oma Hildes Rezept	(A,C,G,H)	3,80
Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernlikör übergossen	(G)	3,80
Vorarlberger Käseauswahl garniert mit Nüssen, Früchten, hausgemachtem Löwenzahnblütengelee und dazu Hausbrot		Dessertportion 13,90

Zu den Desserts und zum Käse empfehlen wir

2011	Riesling Auslese süß Weingut Leitner, Gols	Neusiedlersee 1/8 4,70
2010	Traminer halbtrocken/lieblich Weingut Wieser, Leutschach	Südsteiermark 1/8 4,10
2005	Beerenauslese Golser Vinothek	Neusiedlersee 5 cl 4,50

Fragen Sie bitte nach unserer Spirituosen-Spezialkarte!

Engel Schmankerl

♥ Der altösterreichische Klassiker - vegetarisch

Würziges Eierschwämme-Paprikarahmgulasch

mit feinen Butterspätzle (G,C,A,L)

16,10

kleinere Portion 14,10

Dazu empfiehlt der Chef „GAMBRINUS“ -

ein feinwürziges, dunkles Bier der

Mohren Brauerei, Dornbirn

0,33 | 3,80

Vegetarisch Polentaschnitten auf Sommergemüse

mit Tomaten und Bergkäse überbacken (C,G)

13,90

Vegetarisch Buntes Sommergemüse vom Grill

mit Wildkräutern gewürzt mit gebratenen Heurige Erdäpfeln

und Kräuterdip - (G) 13,90

Vegetarisch Arlberger Käsknöpfe

Zubereitet mit Butterschmalz, Bergkäse, Röstzwiebel und Schnittlauch 13,90

(A,C,G)

Kleine Portion 10,90

Deftiges zur Vesper – das Beste aus den Bergen

Feinster Schinken, Tiroler Speck & Vorarlberger Käse fein garniert

mit Butter und Hausbrot

15,10

kleinere Portion 12,10



Rind- und Kalbfleisch, Wild, Milchprodukte und Bergkäse, Erdäpfel, Gemüse, Eier, und Wildkräuter beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs und des benachbarten Bodenseeraumes. Näheres finden Sie am Beginn der Speisekarte.

Duett von Langener Wachtel aus dem Ofen und
gebratene Maishennelebrust im Salbei-Speckmantel
Sommergemüse, Heurige Erdäpfel und Wildkräuterdip (G) 25,90
Bratwachteln beziehen wir von unserem Partner „Die kleine Farm“, Langen am Arlberg.

Heimisches Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter mit heurigen Gierscherdäpfeln
Sommergemüse und Wildkräuterdip(G) 21,90

Maishennelebrust in knuspriger Erdäpfel-Beifuß-Mantel
mit gemischtem Salat, eingemachte Preiselbeeren
und Wildkräuterdip (G,C) 17,90

Medaillons von der Kalbshuft zart gebraten
an Schwämmelerahmsauce und feinen Butterspätzle (A,C,G,L) 22,90
kleinere Portion 18,90

Gegrillte Maishennelebrust im Salbei-Speckmantel mit gebratenen
Polentaschnitten und Sommergemüse (M) 19,90

Österreichische Wirtshausklassiker – auf Wunsch m. Petersilerdäpfel
Wiener Schnitzel vom Ländle-Kalb
mit Pommes frites (A,C) 20,90
Kleinere Portion 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites (A,C) 14,90
Kleinere Portion 12,90

Cordon bleu vom Ländle-Kalb mit Pommes frites (A,C,G) 22,90
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites (A,C,G) 16,90
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer

Kleines gegrilltes Schnitzel von der Kalbshuft
mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel 17,90