

Geschätzter Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der Agrarmarkt Austria Marketing zertifiziert.



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

Rind-, Schweine- und Kalbfleisch	Aus heimischer Landwirtschaft von Rudolf Strolz, Klösterle, Metzger Walser Meiningen, AGM, Bludenz
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Österreich über Vorarlberg Milch, Feldkirch, Nenzigastalpe, Hof Mangeng, Danöfen
Frischeier aus Bodenhaltung, Wachteleier und Eiernudeln	Ausschließlich aus Vorarlberg von der „kleinen Farm“ - Karin Battisti-Jochum, Langen/Arnbach
Kartoffeln, Obst und Gemüse	Aus Österreich und der Bodenseeregion
Wildbret	Aus österreichischer Jagd
Vorarlberger Bergkäse	Von verschiedenen Vorarlberger Sennereien sowie von der Nenzigastalpe, Klösterle
Lachsforelle	Forellenzucht Güfel, Meiningen

APPETITANREGENDE

Frau Holle Weißer Holundernektar mit Sekt 4,50

Hugo in black Hugo mit schwarzem Holunder 5,50

Enzo Alpin Weißwein mit Gelbem Enzian und Soda 5,50

CHEFS BIER APERÓ

Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,50

GAMBRINUS

ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 | 3,90

Aus Engels Kräutergarten

Holunderblüten Limonade hausgemacht mit Quellwasser ¼ 2,90 ½ 3,90

Belebender Tee Genuss

Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 4,90

Salatvariationen & Vorspeisen

Hausgemachte Geflügelleberterrinen mit Cognac verfeinert
mit Marillen & Zwetschgen Chutney und getoastetem Brioche 12,90

Winterliche Blattsalate nach Marktangebot
mit Äpfeln, Trauben und Nüssen an Holunderbeermarinade 13,90
Vorspeise 8,90

Klostertaler Bauernsalat
Suura Käse im Kräuteröl eingelegt auf knackigen Blattsalaten
mit Kürbiskernöl-Apfelessigmarinade, roten Zwiebelringen und gerösteten
Kürbiskernen „Suura Käse“ ist eine Vorarlberger Frischkäsespezialität, wir beziehen
diesen vom Hof Mangeng, Klösterle 14,70
Vorspeise 9,90

„Chefs Favorit“
Bunte Salatvariation an Hausdressing mit knusprig-würzigen
Hühnerbruststreifen im Kokosmantel und Chilisauce 15,90
Vorspeise 10,90

Carpaccio vom Tiroler Schinkenspeck
Hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Parmesanspänen und Hausbrot 15,90
Vorspeise 11,90

Gemischter Salat nach Marktangebot
mit leichtem Hausdressing 6,90

Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing 6,30
oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 6,30

... aus dem Suppentopf geschöpft

Die heutige Tagessuppe ab 5,20

Kräftige Rindsuppe mit Lebenspätzle oder Flädle 5,20

Engel – Schmankerl aus der altösterreichischen Küche

Saftig geschmorter Rindsbraten wie gewachsen

♥ "Esterhazy" an Rotwein-Wurzelgemüsesauce, gebratene

Polentaschnitten und selbst eingemachte Preiselbeeren 20,90 oder

♥ mit Waldpilzrahmsauce und Erdäpfelkroketten im Kürbiskernmantel,

Apfel-Honigrotkraut selbst eingemachte Preiselbeeren 21,90

Filetgulasch á la Stroganoff

Rindsfiletspitzen in Paprika-Wodkasauce mit

Butternudeln vom Eierhof "Die kleine Farm" 22,90

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch aus heimischer Jagd

mit Butterspätzle, Apfel-Honig-Rotkraut

und selbst eingemachten Preiselbeeren 23,90

Gegrilltes Steak vom Schweinerücken

an Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle,

210 Gramm 20,40

160 Gramm 17,20

Moaninger Lachsforellenfilet leicht gebraten

an Weißweinbutter mit Petersilerdäpfel,

Gemüse und Kräuterdip 22,90

Rindsfiletsteak vom Jungrind wahlweise mit

♥ Pfeffersauce, Erdäpfelkroketten, Wintergemüse

180 Gramm 29,90 230 Gramm 37,90

♥ handg' schnitzte Pommes frites und Kräuterbutter

♥ oder großem gemischtem Salat nach Marktangebot

180 Gramm 26,90 230 Gramm 34,90

Beilagenänderung ab 1,20 | hausgemachte Bratensauce 2,00

Selbst eingemachte Preiselbeeren 1,90

Unsere Mitarbeiter zeigen Ihnen gerne die Karte mit den ausgewiesenen Allergenen.

Fondue Chinoise & Käsefondue

Gönnen Sie sich einen gemütlichen Fondue Abend!

Täglich außer Freitag und Samstag, Reservierung bis 12:00 Uhr möglich

Süße Schlemmereien & Käse

Topfen Riebl mit Zimt-Zucker und Apfelkompott 9,90

Riebl ist ein traditionelles Vorarlberger Schrammgericht aus Weizengrieß

Eispalatschinke mit Vanilleeis, karamellisierten Haselnüssen,
Schokosauce und Sahne 1 Stück 6,90 | 2 Stück 9,90

Gebäckene Apfelküchle mit Vanilleeis und
selbst eingemachten Preiselbeeren 8,90

„Wintereistraum“
Zimteis mit Glühweinweichseln 7,90

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöllikör übergossen
3,80

Erfrischendes Sorbet Birne, Kirsch oder Johannisbeere
eine Kugel 2,00

Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 4,90
mit Vanillesauce 5,90

Käseauswahl garniert mit Nüssen und Früchten hausgemachtem
Löwenzahnblütengelee und dazu unser Hausbrot Dessertportion 13,90

Zu den Desserts und zum Käse empfehlen wir




2015 Auslese Cuvee süß Neusiedlersee
Weingut Tschida, Gols 1/8 4,90

2015 Traminer halbtrocken/lieulich Südsteiermark
Weingut Wieser, Leutschach 1/8 4,50

2011 Beerenauslese süß Neusiedlersee
Weingut Nittnaus, Gols 5 cl 4,50

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!

Unsere Wirtshausklassiker

Karlsbader Kalbsrahmgulasch vom heimischen Kalb mit Bandnudeln vom Eierhof	21,90
Arlberger Kirchtagsknödel Fleischknödel auf Wintergemüse und Kartoffeln im Ofen mit Käse überbacken	16,90
 Arlberger Käsknöpfle Zubereitet mit Butterschmalz, Bergkäse, Röstzwiebel und Schnittlauch	13,90 Kleinere Portion 11,90
Wiener Schnitzel vom heimischen-Kalb mit Pommes frites oder Petersilerdäpfel	22,90 Kleinere Portion 18,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes frites oder Petersilerdäpfel	15,90 Kleinere Portion 12,90
Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer	23,90 vom Schweinerücken 17,90
Kleines gegrilltes Schnitzel von der Kalbshuft mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel	18,90
 Gebratene Polentaschnitten auf Wintergemüse und Käse im Ofen überbacken	14,90
 Vegan Im Ofen mit Olivenöl gebratenes Wintergemüse mit Beilagen nach Marktangebot	15,90



Menü Felix Austria

Hausgemachte Geflügelleberterrine
mit Cognac verfeinert
mit Marillen & Zwetschgen Chutney und getoastetem Brioche

Riesling Exklusiv
Weingut Röglsperger, Kamptal 1/8 4,80

Kräftige Rindsuppe mit traditioneller Einlage

Zweierlei vom heimischen Kalb
Karlsbader Kalbsrahmgulasch
und Wiener Schnitzel
Petersilerdäpfel und selbst eingemachte Preiselbeeren

Cuvee „ENGEL 25“ Jubiläumswein
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram 1/8 5,80

Palatschinke mit
Wachauer Marillenmarmelade
oder
Kleine Käsewahl mit Hausbrot
Beerenauslese Neusiedlersee
Weingut Nittnaus, Neusiedlersee 5 cl 4,50

3-Gang Menü ohne Suppe 40,90

4-Gang Menü 45,90

Weinbegleitung 15,10