

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

Priccante Gold Trockener Gelber Muskateller Schaumwein 4,50

Frau Holle Weißer Holundernektar mit Sekt 4,50

Lillet Rosé Berry Französischer Aperó mit Tonic Berry 6,50

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

Frische Eierschwämme mit Speck leicht gebraten
auf bunten Salaten an Kräuter-Hausdressing 16,90
Vorspeise 12,90

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

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

Deftiges zur Vesper – das Beste aus den Bergen
Feinster Vorarlberger Schinken, Tiroler Speck &, regionaler
Käse fein garniert mit Butter und Hausbrot 18,10
kleinere Portion 14,10

Gemischter Salat nach Marktangebot
mit leichtem Wildkräuter Hausdressing 6,90

Blattsalate der Saison mit leichtem Wildkräuter-Hausdressing 6,50
oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 6,50

... aus dem Suppentopf geschöpft

Unsere heutige Tagessuppe ab 5,90

Engel Gedeck

Hausbrot * Butter * Wild- & Gartenkräutersalz * Schnittlauch p.P. 4,50

Von glücklichen Hühnern aus Vorarlberg
vom Falkenhof aus Höchst am Bodensee

Zertifiziert als besonders artgerechte Tierhaltung* Hofschlachtung* gentechnikfreie Fütterung. Mit gutem Gewissen höchste Qualität genießen



Hühnerlebermousse im Glas
mit Marillen Chutney und getoastetem Buchweizenbrot 12,90

„Chefs Favorit“
Hühnerbruststreifen im knusprig-würzigen Kokosmantel
und Chili-Marillen Sauce auf bunten Salaten an Hausdressing 15,90
Vorspeise 11,90

Kräftige Hühnersuppe mit Suppenudeln 5,90

„Altwiener Suppentopf“ - wie in der guten alten Zeit
mit Hennefleisch, Gemüse und Suppenudeln 9,90

Gegrillte Hühnerkeule mariniert á la BBQ
mit hand'gschnitzten Pommes frites und Sommergemüse 16,90

Piccata milanese von der Hennelebrust
mit Bandnudeln vom Eierhof
und Tomaten-Basilikum-Sauce 18,90

Engel – Schmankerl

Moaninger Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Giersch-Erdäpfel,
Zucchinigemüse und Wildkräuterdip 23,90

Rinds-Filetsteak vom Jungrind wahlweise mit
♥ Eierschwämmlerahmsauce, Sommergemüse und Bandnudeln 200 Gramm 34,90
♥ handg'schnittzte Pommes frites und Kräuterbutter
♥ oder großem gemischtem Salat nach Marktangebot 200 Gramm 30,90

🍃 Buntessommergemüse aus dem Ofen
mit Kräutern gewürzt, gebratene Erdäpfel
und Wildkräuterdip 17,90

🍃 Gebratene Polentaschnitten mit frischen Eierschwämmle
in Rahmsauce und Sommergemüse 17,90



Wir würzen unsere Gerichte nebst viel Liebe
mit unserem hauseigenen Wildkräutersalz,
frisch gepflückten Wild- und Gartenkräutern
und unser Brot kommt aus dem hauseigenen Ofen.



Süße Schlemmereien & Käse

Lauwarmes Schokogüpfle Himbeersorbet und Tannenwipfelsahne	9,90
Süßer Engel Holunderblüten-Zitronenmousse mit Marillensorbet und Lavendelsahne	8,90
Obstkuchen vom Blech nach Oma Hildes Rezept	4,30
Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöllikör übergossen	3,80
Erfrischendes Sorbet Birne, Kirsch oder Johannisbeere	eine Kugel 2,20
Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne	4,30
mit Vanillesauce	5,90
Bergkäse von der Nenzigastalpe mit Nüssen, hausgemachtem Löwenzahnblütengelee, Butter und Hausbrot	Dessertportion 9,90

Zu den Desserts und zum Käse empfehlen wir

2015	Auslese Cuvee süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 4,90
2015	Traminer halbtrocken/lieblich Weingut Wieser, Leutschach	Südsteiermark 1/8 4,50
2011	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 4,50

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!

Unsere Wirtshausklassiker

Der altösterreichische Klassiker -

Würziges Eierschwämmle-Paprikarahmgulasch
mit feinen Butterspätzle 17,90
Kleinere Portion 14,90

Arlbenger Käsknöpfle

Zubereitet mit Butterschmalz, Bergkäse, Röstzwiebel und Schnittlauch 13,90
Kleinere Portion 11,90

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Pommes frites oder Petersilerdäpfel 23,20
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 24,20
vom Schweinerücken 17,90

Kleines gegrilltes Schnitzel von der Kalbshuft
mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel 18,90

Beilagenänderung ab 1,20 | hausgemachte Bratensauce 2,00
Selbst eingemachte Preiselbeeren 1,90

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