

Geschätzter Gast!

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

Folgende Produkte und noch viel mehr beziehen wir nach saisonaler Verfügbarkeit von Produzenten direkt aus unserer Region:..



Rind-, Schweine- und Kalbfleisch	Aus heimischer Landwirtschaft, Rudolf Strolz, Klösterle, Metzger Walsen 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/Arlberg
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

APPETITANREGEND

FRAU HOLLE Weißer Holundernektar mit Sekt 4,50

HUGO IN BLACK Hugo mit schwarzem Holunder 6,50

ANDALÖ Apéro mit Sanddorn, Sekt & Soda 6,50

PRICCANTE GOLD Trockener Gelber Muskateller Schaumwein 4,50

GINGER ALPIN alkoholfrei Ingwer-Enzian Limonade mit Soda 5,50

CHEFS BIER APERÓ Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,50

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

Aus Engels Kräutergarten

Holunderblüten- oder Schwarze Holunderbeeren Limonade hausgemacht
mit Quellwasser ¼ 3,00 | ½ 4,00

Belebender Tee Genuss ENGELs Haustee

Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 4,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Salatvariationen

Winterliche Blattsalate nach Marktangebot
mit Äpfeln, Trauben und Nüssen an Holunderessig Marinade 11,90
Vorspeise 8,90

Klostertaler Bauernsalat
Suura Käse im Kräutöl eingelegt auf Blattsalaten
mit Kürbiskernöl-Apfelessigmarinade, roten Zwiebelringen und gerösteten
Kürbiskernen „Suura Käse“ ist eine Vorarlberger Frischkäsespezialität, wir beziehen
diesen vom Hof Mangeng, Klösterle 14,90
Vorspeise 11,90

„Chefs Favorit“
Bunte Salatvariation an Hausdressing mit knusprig-würzigen
Filetstreifen vom Maishennele im Kokosmantel und Chilisauce 15,90
Vorspeise 12,90

Klostner Frischkäse im Speckmantel gebraten
auf winterlichen Blattsalaten mit leichtem Hausdressing 15,90
als Vorspeise 12,90

Gemischter Salat nach Marktangebot
mit leichtem Hausdressing 6,90
große Bowl 9,90

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

Bei uns in der **ENGEL Küche** wird die **Handwerkskunst des Kochens**
noch im Besten Sinne des Wortes ausgeübt...
Wir würzen unsere hausgemachten Gerichte nebst viel Liebe
mit unserem hauseigenen Wildkräutersalz,
und unser Brot kommt aus dem hauseigenen Ofen.

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Vorspeisen

Engel Gedeck

Hausbrot * Butter * Engels Kräutersalz * Schnittlauch p.P.4,60

Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas

mit Marillen & Zwetschgen Chutney und getoastetem Brioche 13,90

„Ländle Schnecke“ aus Vorarlberger Schneckenzucht

Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter
überbacken mit hausgemachtem Baguette 6 Stück 13,90

Carpaccio vom Tiroler Schinkenspeck

Hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt,
Bergkäsespäne und Hausbrot 15,90

Vorspeise 12,90

... aus dem Suppentopf geschöpft

Klare Gemüse Consommé mit Wachtelei oder Flädle 6,90

Kräftige Rindsuppe mit Milzschnitten oder Leberknödel
vom Vorarlberger Duroc Schwein 5,90

Fondue Chinoise Classic *Fondue Chinoise Gourmet* *Schweizer Käse Fondue*

Gönnen Sie sich einen gemütlichen Fondue Abend!

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

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Fondue Karte

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Unsere Wirtshausklassiker

Arlberger Kirchtags Knödel

Fleischknödel vom Klostertaler Angus Rind

auf Wintergemüse und Erdäpfel im Ofen mit Käse überbacken 16,90

 Arlberger Käsknöpfle

Zubereitet mit Butterschmalz, Bergkäse, Röstzwiebel und Schnittlauch 14,90

Kleinere Portion 11,90

 Gebratene Polentaschnitten

auf Wintergemüse und würzigem Käse im Ofen überbacken 15,90

 **Vegan** Im Ofen mit Olivenöl gebratenes Wintergemüse
mit Erdäpfel-Bohnenstampf 15,90

Gegrilltes Steak vom Schweinerücken

an Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle,

210 Gramm 23,40

160 Gramm 19,40

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

mit Pommes frites oder Petersilerdäpfel

23,90

Kleinere Portion 19,90

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

24,90

vom Schweinerücken 18,90

Kleine gegrillte Kalbshuft

mit Kräuterbutter und Petersil Erdäpfel

18,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Engel – Schmankerl

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch aus heimischer Jagd
mit Butterspätzle, Quitten-Honig-Rotkraut
und selbst eingemachten Preiselbeeren 24,90

Filet von der Ländle Lachsforelle leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Petersil Erdäpfel,
Wintergemüse und Kräuterdip 24,90

Vom heimischen Jungrind

Rindsfiletspitzen á la Stroganoff
in Paprika-Wodkasauce mit Rahmspätzle 26,90

Rinds-Filetsteak wahlweise mit

- ♥ Pfeffersauce, Erdäpfelkroketten im Kürbiskernmantel, Wintergemüse
180 Gramm 31,90 230 Gramm 37,90
- ♥ Steak Pommes frites und Kräuterbutter
- ♥ oder mit gemischtem Salat nach Marktangebot
180 Gramm 28,90 230 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.

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Süße Schlemmereien & Käse

Dunkles Schokomousse mit Orangen-Chili-Ragout und Grand Marnier Sahne	8,90
Eispalatschinke mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokosauce und Sahne	1 Stück 6,90 2 Stück 9,90
Gebackene Apfelküchle mit Bourbon Vanilleeis und selbst eingemachten Preiselbeeren	8,90
Winter Eistraum Eis Création mit warmen Glühwein Beeren und Sahne	7,90
Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen	4,20
Erfrischendes Sorbet in den Sorten Birne * Kirsch * Johannisbeere	eine Kugel 2,20
Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel	4,90
	mit Vanillesauce 5,90
Käse nach Marktangebot mit Nüssen, Trauben hausgemachtem Traubengelee und Hausbrot	Dessertportion 13,90
Hausgemachte Kuchen nach Saison	ab 3,90

Zu den Desserts und zum Käse empfehlen wir

2015	Auslese Cuvee süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 4,90
2016	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!