

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 Walser Meinigen, 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/Arllberg
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, Meinigen

APPETITANREGEND

GELBER MUSKATELLER trockener Weißwein

Weingut Kellner, Weinviertel

1/8 4,20 | 0,7 25,20

LIMONCELLO SPRIZZ Zitronenlikör, Tonic, Soda

6,50

LILLET SPRIZZ Französischer Wein Apéro

6,50

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 | PFEFFERMINZ | ALMKRÄUTER

hausgemachte Limonade mit Quellwasser

¼ 3,00 | ½ 4,00

Belebender Tee Genuss

ENGELs HAUSTEE

Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee

4,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Vorspeisen & Salate

Engel Gedeck

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

Klostertaler Bauernsalat

Alpfrischkäse auf Blattsalaten mit Kürbiskernöl-Apfelessigmarinade,
roten Zwiebelringen und gerösteten Kürbiskernen 14,90

Vorspeise 11,90

Alpfrischkäse im würzigen Speckmantel gebraten

auf knackigen 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

Carpaccio vom Tiroler Schinkenspeck

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

Vorspeise 12,90

Deftiges zur Vesper – das Beste aus den Bergen

Feinster Vorarlberger Schinken, Tiroler Speck & regionaler
Käse fein garniert mit Butter und Hausbrot 17,90

kleinere Portion 13,90

Die heutige Tagessuppe

ab 5,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Filet von der Ländle Lachsforelle leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Kräuter Erdäpfel und Sauerrahmdip 22,90

Gegrilltes Steak vom Schweinerücken mit Rahmpfifferlinge
und Butterspätzle 210 Gramm 21,90 | 160 Gramm 18,90

Filet Toast á la Chef
mit Rinds Filet, Rahmpfifferlinge, Sommergemüse
und Sauce Hollandaise auf hausgemachtem Toastbrot 18,90

Rinds-Filetsteak wahlweise mit
♥ Pommes frites, Kräuterbutter und Grilledip
♥ oder mit großer Salatbowl nach Marktangebot
180 Gramm 28,90 230 Gramm 34,90

🍃 Arlbenger Käsknöpfe
Zubereitet mit Butterschmalz, Bergkäse, Röstzwiebel und Schnittlauch 14,90
Kleinere Portion 11,90

🍃 Nudelbowl mit Sommergemüse, Rahmpfifferlingen
und Sauce Hollandaise 16,90
mit Streifen vom gegrillten Kalbsrücken 21,90

Wiener Schnitzel vom heimischen-Kalb
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 23,90
Kleinere Portion 19,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Petersilendäpfel 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

Beilage Sommergemüse Portion 5,50

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

🌿 Der altösterreichische Klassiker -

Würziges Eierschwämme-Paprikarahmgulasch
mit feinen Butterspätzle

17,90

Kleinere Portion 14,90

Von glücklichen Wiesenhennele aus Vorarlberg
vom Falkenhof aus Höchst am Bodensee

Zertifiziert als besonders

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



Hausgemachte Geflügelleberpastete im Glas
mit Sauce Cumberland und Brioche

11,90

„Altwiener Suppentopf“ vom Wiesenhennele

Kräftige Hühnersuppe mit Nudeln, buntes Suppengemüse und
Hühnerfleisch

Hauptspeise 12,90 | Vorspeise 8,90

Wiesenhennele „Steirische Art“ knusprig paniert
mit selbst eingemachten Preiselbeeren

♥ wahlweise mit großer Salatbowl ♥ oder Kräuter Erdäpfel

16,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Warmes Schokogüpfle mit marinierten Herzkirschen, Pistazieneis und Sahne	9,90
Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen	4,20
Engels Hausbecher Frische oder eingelegte Früchtchen mit feinem Eis und Sahne	8,90
Erfrischendes Sorbet in den Sorten Birne * Kirsch * Johannisbeere * Himbeere	eine Kugel 2,20
Kaiserschmarrn mit Marillenröster	Dessertportion 9,90
Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel	4,90
mit Vanillesauce	5,90
Obstkuchen der Saison nach Oma Hildes Rezept	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!