

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/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, Meinigen

APPETITANREGEND ...

SANDY Schwedischer Sanddorn Liquor, Sekt & Soda 6,50

HERBST KUSS Schwarzer Johannisbeer Liquor mit Sekt 6,50

SÜFFIGER STURM - frischer Traubensaft in den ersten Tagen seiner Gärung – süffig und prickelnd nur a Schlückle im Sektglas 2,50
¼ 3,90 | ¼ mit Soda gespritzt 3,00

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 | PFEFFERMINZ | ALMKRÄUTER
hausgemachte Limonade mit Quellwasser ¼ 3,00 | ½ 4,00

ENGELs belebender HAUSTEE
Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 4,90


Unsere Weinempfehlung zu den Wildgerichten

2017	ROSANNA	Rose vom Zweigelt	Carnuntum
	Weingut Netzl, Gols		1/8 4,00 0,7 29,00
2011	TENNO	CS BLFR ZW	Neusiedlersee-Hügelland
	Weingut Kaiser, Kleinhöflein		0,7 44,00



*Genuss - Herbst
mit dem Besten vom
heimischen Edelwild*

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Wildschinken mit getrüffeltem Schafskäse Binnen Chutney und Hausbrot	13,90
Hausgemachte Geflügelleberpastete im Glas mit Sauce Cumberland und getoastetem Brioche	11,90
Klostertaler Waldpilz Rahmsuppe	6,90
 Gebratenen Klostertaler Steinpilze in Knoblauch-Salbei-Olivenöl mit Bandnudeln vom Eierhof Bistro Portion	14,90



Genuss - Herbst mit dem Besten vom heimischen Edelwild

Steak vom Hirschrücken an dunkler Schokolade-Pfefferrahmsauce,
buntes Herbstgemüse, Erdäpfelkroketten im Kürbiskernmantel 33,90

Wildschweinbraten an Rotwein-Schmorsaftl
mit Brezel-Semmelschnitten und Quitten-Honig-Rotkraut 24,90

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle und Quitten-Honig-Rotkraut 24,90

Perlhuhn im Salbei-Speckmantel aus dem Ofen
mit gebratenen Polentaschnitten, Steinpilz Hollandaise
und buntem Herbstgemüse 26,90

Wildgeschnetzeltes á la Fürst Stroganoff
in Paprika-Wodkasauce und Rahmspätzle 25,90
Sie wünschen Schärfe – bitte bestellen Sie!

Zu den obigen Wildgerichten servieren wir
selbst eingemachte Preiselbeeren nach Art des Hauses

Glacierte Kastanien Portion 3,90

Dreierlei hausgemachte Chutneys zum Wild
Zwetschge | Birne | Berberitze-Holunder Portion 3,90

Vorspeisen & Salate

Engel Gedeck

Hausbrot * Butter * Engels Wild- & Gartenkräutersalz * Schnittlauch
p.P. 4,60

Luftgetrockneter Wildschinken mit getrüffeltem Schafskäse
Binnenchutney und Hausbrot 13,90

Klostertaler Waldpilz Rahmsuppe 6,90

Hausgemachte Geflügelleberpastete im Glas
mit Sauce Cumberland und getoastetem Brioche 11,90

Herbstliche Blattsalate mit Äpfeln, Trauben und Nüssen
an Holunderessig-Marinade Vorspeise 8,90

Montafoner 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

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



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



Wirtshaus Klassiker

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle, Quitten-Honig-Rotkraut
selbst eingemachte Preiselbeeren 24,90

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

Saftiges Steak vom Schweinerücken
an Rahmsauce mit Stampfkartoffeln und buntem Herbstgemüse 21,90

 Gebratenen Klosterstaler Steinpilze
in Knoblauch-Salbei-Olivenöl mit Bandnudeln vom Eierhof 18,90
Bistro Portion 14,90

 Arlberger Käsknöpfe
Zubereitet mit Butterschmalz, Bergkäse, Röstzwiebel und Schnittlauch 13,90
Bistro Portion 11,90

Nudelbowl mit Wildbretpflanzenl, buntem Herbstgemüse
und Steinpilz-Hollandaise 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites 15,90
Kleinere Portion 12,90

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 17,90

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

Unsere Mitarbeiter zeigen Ihnen gerne die Karte mit den ausgewiesenen Allergenen

Süßes & Käse

Kastanien Tiramisu mit warmen Rum Zwetschgen
und Haselnuss Krokant Eis 9,90

Gebäckene Apfelküchle mit Zimteis und Preiselbeeren 8,90

Herbst Eistraum
Karamell Eis mit Rum Zwetschgen und Tannenwipfel Honig 7,90

Kaiserschmarrn mit Birnen-Marillen Mus Dessertportion 9,90

Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Birne * Kirsch * Johannisbeere * Himbeere je Kugel 2,20

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

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernlikör übergossen 3,90

Klostertaler Bergkäse mit Nüssen, Trauben
hausgemachtem Traubengelee, Butter und Hausbrot Dessertportion 11,90

Zu den Desserts und zum Käse empfehlen wir

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

2015 Traminer halbtrocken/lieblich 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!