

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 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/Arberg
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
NEU Tiroler Alpengarnelen	aus reinem Tiroler Quellwasser frei von Antibiotika

## APPETITANREGEND

FRAU HOLLE Weißer Holundernektar mit Sekt 5,50

ROTER ENGEL Hausgemachter Himbeer-Ribisl-Nektar mit Sekt 5,90

SAUVIGNON BLANC Weingut Kellner, Weinviertel 4,70

ENGELs WERMUT hausgemachter Kräuter Apéro 5,50

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,50

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

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten  
Holunderblüten | Pfefferminze | Alpenkräuter  
mit Quellwasser ¼ 3,00 | ½ 4,00

Belebender Teegenuss ENGELs Haustee  
Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 4,90

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## Salatvariationen & Vorspeisen

### Engel Gedeck

Unser Hausbrot \* Butter \* Engels Kräutersalz \* Schnittlauch .4,60

☞ ☞

Gegrillte Tiroler Alpengarnelen mit Weinbergpfirsich  
auf Blattsalaten an leichtem Hausdressing 22,90

Bistro Portion 16,90

☞ ☞

Alpfrischkäse im würzigen Speckmantel gebraten  
auf knackigen Blattsalaten mit leichtem Hausdressing 15,90

Bistro Portion 12,90

Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas  
mit Marillen & Zwetschgen Chutney und getoastetem Brioche 14,90

☞ ☞

### „Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation mit Streifen vom Maishennele  
an Hausdressing im Kokosmantel und Chilisauce 17,90

Bistro Portion 13,90

☞ ☞

Gemischter Salat nach Marktangebot

mit leichtem Hausdressing 6,90

große Bowl 10,90

☞ ☞

Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing  
oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 6,90

☞ ☞

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

... aus dem Suppentopf geschöpft

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle oder Leberspätzle 5,90

## Unsere Wirtshausklassiker

Gegrilltes Schweinerückensteak

an Schwämmelerahmsauce

und Kräuterspätzle 22,90

Bistro Portion 17,90



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb  
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 23,90

Bistro Portion 18,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken  
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 16,90

Bistro Portion 13,90



Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites  
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 24,90

vom Schweinerücken 18,90



 Arlberger Käsknöpfle

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

Bistro Portion 12,90

 = Vegetarische Gerichte

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## Gourmet MIXED GRILL

Rindsfilet, Kalbsrücken und Tiroler Alpengarnelen vom Grill  
buntes Sommergemüse,  
Folienkartoffel mit Sauerrahm Dip und Kräuterbutter 36,00  
☪ ☪

Jungrind-Filetsteak 200 Gramm wahlweise mit  
♥ handg'schnittzte Pommes frites, Kräuterbutter & Chefs Grillsauce  
oder mit ♥ Salatbowl nach Marktangebot  
Kräuterbutter & Chefs Grillsauce 34,90  
☪ ☪

Tiroler Alpengarnelen mit Linguine  
in Knoblauch-Salbei-Olivenöl gebraten 26,90  
Bistro Portion 21,90  
☪ ☪

Lachsforellenfilet leicht gebraten an Weißweinbutter  
mit Heurigen Kräutererdäpfel  
und Sommergemüse 25,90  
☪ ☪

Chefs Sommer Bowl  
Linguine mit gegrillten Maishennele Filets  
Sommergemüse und Chili Sauce 17,90  
☪ ☪

🍃 Sommer Ofengemüse mit frischen Kräutern  
und Erdäpfelschnitz mit Sauerrahmdip & Schafskäse 17,90  
☪ ☪

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Cocktail des Monats

## PINK ANGEL

4 cl Tequila \* Henrys Pink Grapefruit  
Limonen \* Rosmarin 9,90

## Süße Versuchung

Topfen-Grießknödel

auf lauwarmer Marillen-Lavendel Ragout mit Cassissorbet 10,90  
☞ ☞

Holunderblütencreme mit Cassis Likör  
& Mandel-Haselnuss Crunch 8,90

☞ ☞

Engels erfrischender Eiscoup mit Sommerfrüchten 8,90

☞ ☞

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 4,00

☞ ☞

Erfrischendes Sorbet in den Sorten

Birne \* Kirsche \* Johannisbeere eine Kugel 2,20

☞ ☞

Vorarlberger Bergkäse mit Butter und Hausbrot

Dessertportion 11,90

## Zu den Dessertsempfehlen wir

2015	Auslese Cuvee süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 4,90
2011	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 4,50

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!