

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/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, Meiningen
NEU Tiroler Alpengarnelen	aus reinem Tiroler Quellwasser frei von Antibiotika

## APPETITANREGENDE

KIR ROYAL Schwarzer Johannisbeer Likör hausgemacht mit Sekt 6,50

ANDALÖ SPRIZZ Apéro mit Sanddorn, Sekt & Soda 6,50

SÜFFIGER STURM - frischer Traubensaft in den ersten Tagen seiner Gärung – süffig und prickelnd - nur a Schlückle zum Apéro 2,80

¼ 4,50 | ¼ mit Soda gespritzt 3,30

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,50

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

Belebender Teegenuss ENGELs Haustee

Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 4,90

## Unsere Weinempfehlung zu den Wildgerichten

2017 Riesling „Exklusiv“ Ried Heiligenstein Kamptal  
Weingut Josef Röglsperger, Zöbing 0,7 29,00 | Glas 4,90

2018 Cuvée „Heideboden“ Reserve ZW/CS/BF/M  
Weingut Münzenrieder, Neusiedlersee 0,7 31,20 | Glas € 5,20



*Genuss - Herbst  
mit dem Besten vom  
heimischen Edelwild*

### „Wilderers Bestes“

alpine Antipasti ab 2 Personen  
Dreierlei vom Roh Schinken  
Geflügellebermousse  
selbst eingelegte Pilze  
getrüffelter Schafskäse,  
fruchtig-würziges Chutney,  
Trauben, Butter, Hausbrot  
pro Person 14,90



## Genuss - Herbst mit dem Besten vom heimischen Edelwild

Steak vom Hirschrücken  
an Steinpilzrahmsauce  
Bohnen Kroketten und Herbstgemüse 36,90  
∞ ∞

Medaillons vom Wildschweinerücken  
an Pfeffer-Wildsauce  
Herbstgemüse  
und handg'schnitzte Pommes frites 29,90  
∞ ∞

Saftiges Wildschwein- Biergulasch  
verfeinert mit dunklem Gambrinus von der Mohren Brauerei  
und Brezel Serviettenschnitten 23,90  
∞ ∞

Perlhuhnbrust im Salbei-Speckmantel aus dem Ofen  
mit gebratenen Polentaschnitten  
und Herbstgemüse 28,90  
∞ ∞

Edelwildrahmagout vom Reh und Hirsch  
mit Butterspätzle, Quitten-Honig-Rotkraut  
und selbst eingemachten Preiselbeeren 24,90

Zu den obigen Wildgerichten servieren wir selbst eingemachte Preiselbeeren

Glacierte Kastanien Portion 3,90  
Dreierlei hausgemachte fruchtig-würzige Chutneys zum Wild 3,50

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## Salatvariationen & Vorspeisen

Engel Gedeck

Unser Hausbrot \* Butter \* Engels Kräutersalz \* Schnittlauch 4,90

☪ ☪

Herbstliche Blattsalate mit Äpfeln, Trauben und Nüssen

an Holunderessig-Marinade Vorspeise 10,90

oder mit Suurem Frischkäse Vorspeise plus 3,50 | Hauptspeise plus 5,00

☪ ☪

Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas

mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen

und getoastetem Brioche 14,90

☪ ☪

„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing

mit Streifen vom Maishennele im Kokosmantel

und Chilisauce 17,90

Bistro Portion 13,90

☪ ☪

Gemischter Salat nach Marktangebot

mit leichtem Hausdressing 7,90

große Bowl 12,90

☪ ☪

Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing

oder Kürbiskernöl-Äpfelessig-Marinade 7,90

☪ ☪



= Vegetarische Gerichte

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

... aus dem Suppentopf geschöpft

Crèmesüpple vom Hokkaido Kürbis mit Kernölperlen 7,90

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle oder Leberspätzle 6,50

## Unsere Wirtshausklassiker

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb  
mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 26,90

Bistro Portion 19,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken  
mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 17,90

Bistro Portion 13,90



Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites  
gefüllt mit geräucherter Schinken und schmelzigem Edamer 28,90

vom Schweinerücken 19,90



 Arlberger Käsknöpfe

Zubereitet mit Bergkäse, Butterschmalz,

Röstzwiebel und Schnittlauch 14,90

Bistro Portion 12,90



Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,00

Beilagenänderung ab 1,20

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Edelwildrahmagout vom Reh und Hirsch  
mit Butterspätzle, Quitten-Honig-Rotkraut  
und selbst eingemachten Preiselbeeren 24,90



Moaninger Lachsforellenfilet leicht gebraten an Weißweinbutter  
mit Petersilerdäpfel und Herbstgemüse 26,90



 Gebratene Steinpilze in Knoblauch-Salbei-Olivenöl

auf Linguine 22,90

Bistro Portion 18,90



Chefs Bowl

Linguine mit würzigen Cevapi vom Ländle Kalb  
Herbstgemüse und Chili-Tomaten-Sauce 17,90

Bistro Portion 15,90



 Polentaschnitten auf Tomaten-Herbstgemüse  
im Ofen mit Bergkäse überbacken 16,90



Klostertaler Senn Töpfele

Ländle Kalbs- & Rindshacksteak auf Rosmarinkartoffeln  
und Wirsinggemüse mit Käse überbacken 18,90



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



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## Süße Versuchung

Zwetschgenknödel  
mit Haselnussbrösel auf Zwetschgenmagout  
1 Stück 6,90 | 2 Stück 10,90  
☞ ☞

Timamisu von der Kastanie  
weißes Nougateis und Zwetschgenmagout 10,90  
☞ ☞

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 4,50  
oder Affogato – mit Espresso übergossen 4,50  
☞ ☞

Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 5,30  
mit Vanillesauce 6,50  
☞ ☞

Obstkuchen der Saison nach Oma Hildes Rezept 4,50  
☞ ☞

Erfrischendes Sorbet in den Sorten  
Apfel \* Kirsche \* Johannisbeere eine Kugel 2,50  
☞ ☞

Dessertportion Bergkäse & Trüffel Schafkäse  
Äpfelschnitz, Trauben und Chutney, Hausbrot und Butter 14,90

## Zu den Dessertsempfehlen wir

2015	Auslese Cuvee süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 5,50
2011	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 4,80

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!