

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	Metzger Walser Meiningen, AGM, Bludenz
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Österreich über Vorarlberg Milch, Feldkirch, Nenzigastalpe
Frischeier aus Bodenhaltung, Wachteleier und Eiernudeln	Ausschließlich 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 APERITIF

CAVA ROSÉ Spanischer Schaumwein Rosé 4,50

FRAU HOLLE Weißer hausgemachter Holundernektar mit Sekt 5,50

HUGO IN BLACK Hugo mit schwarzem hausgemachtem Holundernektar 6,50

ENZO ALPIN Gelber Enzian mit Weißwein und Soda 6,50

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,90

GAMBRINUS ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohnen Brauerei 0,33 | 4,20

ENGELS Hausteekännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,30

FÜR IHRE REGISTRIERUNG



Scannen Sie einfach mit Ihrer Smartphone-Kamera den QR-Code und loggen sich unkompliziert in unserem Gästebuch ein. (mit QR App!)

Alternativ können Sie sich auch per Anruf registrieren unter

Österreich 01 26 7701 9069

Ausland 0043 126 7701 9069

Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich gesamte Tischrechnungen aus.

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engels Gedeck

Unser Hausbrot * Butter * Engels hausgemachtes Kräutersalz * Schnittlauch
pro Person 4,90



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas
mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 14,90



Carpaccio vom Tiroler Schinkenspeck
hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Parmesanspänen und Hausbrot 16,90
Vorspeise 12,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing
mit Streifen vom Maishennele im Kokosmantel und Chilisaucе 17,90
Bistro Portion 13,90



Winterliche Blattsalate
mit Äpfeln, Trauben und Nüssen
an schwarzem Holunderdressing Vorspeise 10,90



Salat Mix nach Marktangebot
mit leichtem Hausdressing 7,90
große Bowl 12,90



Blattsalate mit leichtem Hausdressing
oder Kürbiskernöl-Äpfel-sig-Marinade 7,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

Kräftige Rindssuppe mit traditioneller Einlage zur Wahl
Milzschnitten * Kräuterflädle * Leberspätzle 6,50

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

 = Vegetarische Gerichte



 Polentaschnitten auf Wintergemüse
mit Tomatensauce

im Ofen mit Klostertaler Bergkäse überbacken 16,90



 Chefs Bowl Vegi

Linguine mit Wintergemüse, Bohnencroquetten
gerösteten Kürbiskernen und Sauce Hollandaise 17,90
Bistro Portion 15,90



 **Vegan** Im Ofen mit Olivenöl gebratenes Wintergemüse
mit Rosmarin-Kartoffelschnitz
und Chili-Tomaten Dip 17,90



 Arlberger Käsknöpfe

zubereitet mit Bergkäse, Butterschmalz,
Röstzwiebel und Schnittlauch 14,90
Bistro Portion 12,90



Unsere Mitarbeiter zeigen Ihnen gerne die Karte
mit den ausgewiesenen Allergenen.

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSCHAUSKLASSIKER

Saftiges Wildschwein- Biergulasch
verfeinert mit dunklem Bier
und Brezel Serviettenschnitten 23,90



Klostertaler Senn Töpfl
Ländle Kalbs- & Rindshacksteak auf Erdäpfel-Wintergemüse
mit Klostertaler Bergkäse überbacken 18,90



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Pommes frites oder Petersilien Erdäpfel 26,90
Bistro Portion 19,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Petersilien Erdäpfel 17,90
Bistro Portion 13,90



Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 28,90
* vom Schweinerücken 19,90



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



Gönnen Sie sich einen gemütlichen Fondue Abend

Unsere Mitarbeiter zeigen Ihnen gerne die Fondue Karte

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL SCHMANKERL

Entrecôte vom Hirschrücken aus heimischer Jagd
im Kräutermantel an Wildrahmsauce
Erdäpfelkroketten, Wintergemüse
selbst eingemachte Preiselbeeren 31,90



Medaillons vom Ländle Kalbsrücken
Sauce Hollandaise
Wintergemüse und Linguine 28,90



Chefs Bowl
Linguine mit knusprigen Kalbs- & Rindssticks in der Kräuterkruste
Wintergemüse, gerösteten Kürbiskernen und Sauce Hollandaise 19,90
Bistro Portion 16,90



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



Moaninger Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Petersilien Erdäpfel
und Wintergemüse 26,90



Rinds-Filetsteak vom Jungrind wahlweise mit
♥ handg'schnittene Pommes frites und Kräuterbutter
♥ oder großem gemischtem Salat nach Marktangebot
180 Gramm 28,90 230 Gramm 34,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG

Tiramisu von der Birnen Quitte
mit Caramelleis und Holunderlikör Sahne 10,90



Lauwarmes Schokogüpfle
mit Pistazieneis und Tannenwipfelhonig Sahne 10,90



Gebackene Apfelküchle mit Zimteis
und selbst eingemachten Preiselbeeren 9,90



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



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,30
mit Vanillesauce 7,30



Kaiserschmarrn mit Boskop Apfelmus 10,90 auf Anfrage



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



Dessertportion Bergkäse & Trüffel Schafkäse
Äpfelschnitz, Trauben und Chutney, Hausbrot und Butter 13,90

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!

T A K E A W A Y 0043 (0)5582 627

Salat Mix nach Marktangebot
mit leichtem Hausdressing 6,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing
mit Streifen vom Maishennele im Kokosmantel und Chilisauce 16,90



 Chefs Bowl Vegi

Linguine mit Wintergemüse, Bohnencroquetten
gerösteten Kürbiskernen und Sauce Hollandaise 17,90

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Pommes frites oder Petersilien Erdäpfel 25,90



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



Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 27,90
* vom Schweinerücken 18,90



Chefs Bowl

Linguine mit knusprigen Kalbs- & Rindssticks in der Kräuterkruste
Wintergemüse, gerösteten Kürbiskernen und Sauce Hollandaise 18,90



 Arlberger Käsknöpfle

zubereitet mit Bergkäse, Butterschmalz,
Röstzwiebel und Schnittlauch 13,90



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 5,90