

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

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,90

GAMBRINUS ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 l 4,20

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,30

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 Chilisauce 17,90
Bistro Portion 13,90



Salat Mix nach Marktangebot
mit leichtem Hausdressing 7,90
große Bowl 13,90



Blattsalate mit leichtem Hausdressing
oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 7,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

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

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

 = Vegetarische Gerichte



Chefs Bowl Vegi

Linguine mit Kloostertaler Bärlauch Pesto
gerösteten Kürbiskernen und Parmesan 16,90
Bistro Portion 14,90



Arlberger Käsknöpfle

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



Klostertaler Senn Töpfele
Ländle Kalbs- & Rindshacksteak auf Erdäpfel-Bärlauch-Gratin
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 geräucherter Schinken und schmelzigem Edamer 28,90
* vom Schweinerücken 19,90



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

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL SCHMANKERL



- Rinds-Filetsteak vom Jungrind wahlweise mit
- ♥ handg'schnitzten Pommes frites und Kräuterbutter
 - ♥ oder großem gemischtem Salat nach Marktangebot
- 180 Gramm 29,90 230 Gramm 37,90



Chefs Bowl

Linguine mit Kloostertaler Bärlauch Pesto
knusprigen Kalbs- & Rinds Hacksticks in der Kräuterkruste
gerösteten Kürbiskernen und Paprika-Tomaten Dip 19,90
Bistro Portion 16,90



Piccata milanese von der Maishennelebrust
mit Kloostertaler Bärlauch Linguine auf Tomatensauce 21,90
oder vom Ländle Kalb 26,90



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



Edelwildrahmagout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle, Quitten-Honig-Rotkraut
und selbst eingemachte Preiselbeeren 26,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG



Lauwarmes Schokogüpfle
mit Pistazieneis und Tannenwipfelhonig Sahne 10,90



Gebackene Apfelküchle mit Bourbon Vanilleeis
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 Apfelmus 11,90 auf Anfrage



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



Käse
mit Äpfelschnitz, 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 nach Verfügbarkeit

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 Klostertaler Bärlauchpesto
gerösteten Kürbiskernen und Parmesan 15,00



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Pommes frites 25,90



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



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



 Arlberger Käsknöpfle

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



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 5,90