

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/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

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

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,90

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

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

HOLUNDERBLÜTEN | PFEFFERMINZE | ALMKRÄUTER

mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,30

Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich gesamte Tischrechnungen aus!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engel Gedeck

Unser Hausbrot * Butter * Engels Kräutersalz * Schnittlauch pro Person 5,90



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas
mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 15,90



Alpfrischkäse im würzigen Speckmantel gebraten
auf knackigen Blattsalaten mit leichtem Hausdressing 17,90

Bistro Portion 14,90



Carpaccio vom Tiroler Schinkenspeck
hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Parmesanspänen und Hausbrot 18,90

Vorspeise 15,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing
mit Streifen vom Maishennele im Kokosmantel und Chilisauce 18,90

Bistro Portion 15,90



Salat Mix nach Marktangebot oder Blattsalate
mit leichtem Hausdressing 8,90

große Bowl 15,90



ARLBERGER VESPERPLATTE – das Beste aus den Bergen

Tiroler Schinkenspeck, Salami

hausgemachte Geflügelleberpastete, Arlberger Bergkäse,

Butter und hausgebackenes Sauerteigbrot für 2 Personen 36,00

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

Kräftige Rindssuppe mit traditioneller Einlage zur Wahl 7,90
Milzschnitten * Kräuterflädle * Leberspätzle



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

 = Vegetarische Gerichte

Chefs Vegi Bowl

Linguine mit Tomaten-Basilikumsauce
und Bohnenkroquetten, buntes Sommergemüse
und gerösteten Kürbiskernen 18,90



 Eierschwämme- Paprikarahmgulasch
Pfifferlinge in Paprikarahmsauce mit Butterspätzle 21,90
Bistro Portion 17,90
Nach Verfügbarkeit



Arlberger Käsknöpfle

Zubereitet mit Bergkäse, Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 17,90
Bistro Portion 14,90



 Gebratene Polentaschnitten
mit Grillgemüse und Waldpilzrahmsauce 19,90



 Handg'schnittzte Pommes frites
mit Chefs Knoblauchsauce und Chili Ketchup 8,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Saftiges Karlsbader Kalbsrahmgulasch
mit gebratenen Polentaschnitten 26,90



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 27,90
Bistro Portion 22,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 18,90
Bistro Portion 14,90



Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites
gefüllt mit geräucherter Schinken und schmelzigem Edamer 29,90
vom Schweinerücken 21,90



Gegrilltes Schweinerückensteak an Waldpilzrahmsauce
und Butterspätzle 26,90



hausgemachte Bratensauce 2,50
Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20
Beilagenänderung ab 1,20



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL SCHMANKERL

Gourmet MIXED GRILL

Rindsfilet Medaillons und Maishennelebrust vom Grill
buntes Sommergemüse,
handg'schnittzte Pommes frites,
Chefs Knoblauchsauce und Kräuterbutter 37,00



Chefs Sommer Bowl

Linguine mit Tomaten-Basilikumsauce
knusprige Rindfleischkroquetten, buntes Sommergemüse
und gerösteten Kürbiskernen 19,90



Maishennelebrust im Salbei-Speckmantel im Ofen gebraten
mit Linguine auf Tomaten-Basilikumsauce 24,90



Moaninger Lachsforellenfilet leicht gebraten an Weißweinbutter
mit Kräuter Erdäpfel und buntem Sommergemüse 27,90



Rinds-Filetsteak vom Jungrind
mit Kräuterbutter Café de Paris wahlweise mit

♥ handg'schnitzten Pommes frites

♥ oder mit buntem Sommergemüse

♥ oder mit großer Salat Bowl

180 Gramm 32,90 230 Gramm 39,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG

Wachauer Marillenknödel mit Nussbrösel und Marillenröster
1 Stück 6,50 | 2 Stück 10,50 | - Beachte: dauert circa 25 Minuten



Lauwarmes Schokogüpfle
mit Pistazieneis und Tannenwipfelhonig Sahne 10,90



Eis Coup Romanoff
Marinierte Bodensee Erdbeeren mit Bourbon Vanilleeis
und Roter Pfeffersahne 9,50



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 7,90



Obstkuchen der Saison nach Oma Hildes Rezept 4,50



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



Vorarlberger Bergkäse mit Butter und Hausbrot
Dessertportion 12,90

Zu den Desserts empfehlen 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 Karte!