

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

## APPETITANREGEND APERITIF

HUGO in BLACK mit Schwarzem Holunder Nektar hausgemacht 6,50

ANDALÖ SPRIZZ Sanddorn Likör \* 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 5,90

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

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

HOLUNDERBLÜTEN | PFEFFERMINZE | ALMKRÄUTER  
mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

ENGELs Hausteekännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,90

Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich **gesamte Tischrechnungen** aus!

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engel Gedeck

Unser Hausbrot \* Butter \* Engels Kräutersalz \* Schnittlauch 5,50



Herbstliche Blattsalate mit Äpfeln, Trauben und Nüssen

an Holunder Essig-Marinade 15,90 | Bistro Portion 11,90

\* mit Trüffelkäse 18,90 | Bistro Portion 15,90



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas

mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen

und getoastetem Brioche 14,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing

mit Streifen von der Maishennelebrust

im Kürbiskernmantel und Chilisauce 18,90

Bistro Portion 15,90



Salat Mix nach Marktangebot

mit leichtem Hausdressing kleine Bowl 8,90

große Bowl 15,90



Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing

oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 8,90



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

Kräftige Rindssuppe mit traditioneller Einlage zur Wahl 7,90  
Milzschnitten  
Kräutenflädle  
Markknödel



## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

 = Vegetarische Gerichte

 Steinpilze in Knoblauch-Salbei-Olivenöl leicht gebraten  
auf Bandnudeln von Der Kleinen Farm 22,90  
Bistro Portion 18,90



 Arlberger Käsknöpfle

Zubereitet mit Bergkäse, Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 16,90  
Bistro Portion 14,90



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



🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

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



Maishennelebrust in der Kräuterkruste aus dem Ofen  
Buntes Herbstgemüse  
handg'schnittzte Pommes frites & Grilledip 23,90



Chefs Bowl  
knusprige Rindfleisch Croquetten auf  
Bandnudeln mit Tomaten-Basilikumsauce  
buntes Herbstgemüse und gerösteten Kürbiskernen 19,90



Gegrilltes Schweinerückensteak  
an Waldpilzrahmsauce  
und Butterspätzle 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



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## SÜSSE VERSUCHUNG & KÄSE

Zwetschgenknödel von der Stanzertaler Hauszwetschge  
mit Haselnussbrösel auf lauwarmem Zwetschgenragout

1 Stück 6,90 | 2 Stück 10,90

Beachte: Zubereitung circa 25 Minuten



Tiramisu von der Edel Kastanie  
weißes Nougateis und Zwetschgenragout 10,90



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



Apfel Sorbet mit Calvados übergossen 4,50 | eine Kugel



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



Dessertportion Bergkäse & Trüffel Käse  
Äpfelschnitz, Trauben und Chutney, Hausbrot und Butter 12,90

### Zu den Desserts empfehlen 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!

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZU DEN WILDGERICHTEN

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

**2018 Cuvée „ENGEL“** Ried Wagram ZW/CS/BF/M  
Weingut Anton Bauer, Wagram 0,7 39,00 | Glas € 6,50

### **Alpine Antipasti – ab 2 Personen** **„Wilderers Bestes“**

Wildschwein Rohschinken

Tiroler Schinkenspeck

Hirschwürstl

Geflügellebermousse

Trüffelkäse

fruchtig-würziges Chutney,

Trauben, Butter, Hausbrot

pro Person 16,90



Glacierte Kastanien Portion 3,90

Dreierlei hausgemachte fruchtig-würzige Chutneys 3,50

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Medaillons vom Hirschrücken und der Rehhuft  
an Calvados Wildsauce  
buntes Herbstgemüse,  
gebratene Schupfnudeln 36,90



Wildgeschnetzeltes vom Reh & Hirsch  
an Roter Pfefferrahmsauce  
Bandnudeln von Der Kleinen Farm 28,90



Duett vom Perlhuhn im Salbei-Speckmantel  
und Maishennele im Kräutermantel  
Herbstgemüse  
handg'schnitzte Pommes frites 29,90



Hirschbraten in Rotweinsauce  
Erdäpfelkroketten im Kürbiskernmantel  
Apfel-Honig-Rotkraut 27,90



Saftiges Wildschwein-Biergulasch  
verfeinert mit dunklem Gambrinus von der Mohren Brauerei  
und Steinpilz-Polentaschnitten 25,90



Edelwildrahmagout vom Reh und Hirsch  
mit Butterspätzle und  
Apfel-Honig-Rotkraut 27,90

Zu den Wildgerichten servieren wir selbst eingemachte Preiselbeeren