

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, Grissemann, Bludenz
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Österreich,
Frischeier aus Bodenhaltung, Wachteleier und Eiernudeln	Ausschließlich von der „kleinen Farm“ - Karin Battisti- Jochum, Langen/Arzlberg
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

APPETITANREGENDE APERITIF

CAVA ROSÉ Spanischer Schaumwein Rosé 4,90

FRAU HOLLE Weißer hausgemachter Holundernektar mit Sekt 4,90

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 | 4,20

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

HOLUNDERBLÜTE oder HOLUNDERBEERE

mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Almkräuter-Sommerblütentee 5,90

Wir akzeptieren Kreditkarten und
stellen lediglich **gesamte Tischrechnungen** aus
Keine Einzelrechnung

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engel Gedeck

Unser Hausbrot * Butter * Engels hausgemachtes Kräutersalz * Schnittlauch
pro Person 5,50



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas
von glücklichen Hühnern vom Falkenhof in Höchst
mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 14,90



Winterliche Blattsalate
mit Datteln im Speckmantel, Äpfeln, Trauben und Nüssen
an schwarzem Holunderdressing Vorspeise 13,90



Vegetarisch ohne Speckdatteln 11,90



Carpaccio vom Tiroler Schinkenspeck
hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Bergkäse und Hausbrot 17,90

Vorspeise 13,90



„Chefs Favorit“

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

Bistro Portion 15,90



Salat Mix nach Marktangebot
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 Suppeneinlage zur Wahl
Milzschnitten * Kräuterflädle * Leberspätzle 7,90

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

 = Vegetarische Gerichte

 Gebratene Berglinsen-Polenta Schnitten
mit Bio Tofusugo auf Wintergemüse
im Ofen mit Käse überbacken 17,90



 Nudeltaschen mit Pfifferling-Erdäpfel Fülle
und Tomaten-Bergkäse Pesto 18,90
Bistro Portion 13,90



 Chefs Bowl Vegi
Linguine mit Bio Tofusugo
Wintergemüse und Ingwer-Currysauce
Bohnen Croquetten und gerösteten Kürbiskernen 18,90



 Arlberger Käsknöpfle
zubereitet mit Bergkäse, Butterschmalz,
Röstzwiebel und Schnittlauch 16,90
Bistro Portion 13,90



 Handg'schnitzte Pommes frites
mit Chefs Gewürzsalz, Knoblauchsauce und Chili-Tomaten-Sauce 8,90



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

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Saftiges Biergulasch vom Jungrind
verfeinert mit dunklem Bier
und Brezel Serviettenschnitten 23,90



Gegrillte Maishennelebrust
an Ingwer-Currysauce
Linguine und Wintergemüse 25,90



Klostertaler „Senner Töpfe“
Ländle Kalbs- & Rindshacksteak auf Erdäpfel-Wintergemüse
mit Klostertaler Bergkäse überbacken 18,90



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



🍷🍷🍷🍷🍷🍷

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



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL SCHMANKERL

Entrecôte vom Hirschrücken aus heimischer Jagd
mit Erdäpfelkroketten im Kürbiskernmantel
an Wildrahmsauce und Quitten-Honig-Rotkraut
selbst eingemachte Preiselbeeren 39,90



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
an Champignonrahmsauce mit Röstigüpfle
und Broccoli-Rüblegemüse 32,90



Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle, Quitten-Honig-Rotkraut
und selbst eingemachte Preiselbeeren 27,90



Moaninger Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Petersilien Erdäpfel
und Wintergemüse 28,90



♥ Rinds-Filetsteak vom Jungrind wahlweise mit
♥ handg'schnitzte Pommes frites und Chefs Kräuterbutter
oder mit großer Salatbowl nach Marktangebot
200 Gramm 39,90



***Gönnen Sie sich einen gemütlichen
Fondue Abend im ENGEL***

Unsere Mitarbeiter zeigen Ihnen gerne
die Karte mit unseren Fondue Spezialitäten

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG

Tiramisu von der Edelkastanie
mit Zimteis und schwarzer Holunderlikör Sahne 11,90



Lauwarmes Schokogüpfle
mit Pistazieneis und Tannenwipfelhonig Sahne 11,90



Gebackene Apfelküchle mit Bourbon Vanilleeis
und selbst eingemachten Preiselbeeren 10,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 4,80
oder Affogato – mit Espresso übergossen 4,80



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,30
mit Vanillesauce 7,90



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



Käse nach regionalem Angebot
Äpfelschnitz, Trauben und Chutney, Hausbrot und Butter 13,90

Zu den Dessertsempfehlen wir

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

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!

TAKE AWAY 0043 (0)5582 627 nach Verfügbarkeit
Wir kochen frisch! Telefonisch bestellen > abholen > daheim genießen

Salat Mix nach Marktangebot
mit leichtem Hausdressing 8,90



„Chefs Favorit“

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



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Pommes frites 27,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites 18,90



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



Saftiges Biergulasch vom Jungrind
verfeinert mit dunklem Bier
und Butterspätzle 23,90



 Arlberger Käsknöpfle
zubereitet mit Bergkäse, Butterschmalz,
Röstzwiebel und Schnittlauch 16,90



 Handg' schnitzte Pommes frites
mit Chefs Knoblauchsauce und Chili Tomatensauce 8,90



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,30