

Geschätzter Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der Agrar Austria 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, Metzger Walsen Meiningen,
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

APPETITANREGENDE APERITIF

HUGO in BLACK Schwarze Holunder Nektar, Weißwein & Soda 6,90

FRAU HOLLE Holunderblüten Nektar hausgemacht* Sekt 6,90

KIR ROYAL hausgemachter Creme de Cassis * Sekt 6,90

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,90

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

Alkoholfreie hausgemachte Limonade aus Engels Kräutergarten

SCHWARZE HOLUNDERBEERE

mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80 |

HEISSER HOLUNDER 4,00

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,90

Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich **eine gesamte Tischrechnungen** aus!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

VORSPEISEN & SALATE

Engel Gedeck

Unser Hausbrot * Butter * Engels Kräutersalz * Schnittlauch 5,80



Winterliche Blattsalate

mit Datteln im Speckmantel, Äpfeln, Trauben und Nüssen
an schwarzem Holunderdressing Vorspeise 14,90

 Vegetarisch ohne Speck 12,90



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



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

Vorspeise 15,90



„Chefs Favorit“ 

Bunte Salatvariation an Hausdressing
mit Streifen vom Maishennele im Kokosmantel und Chilisaucе 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

🍃 Arlberger Käsesuppe mit Trauben und Crôutons 8,90
🍷 🍷

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

🍃 VEGETARISCHE GERICHTE

🍃 Polentaschnitten auf buntem Wintergemüse
unter der Bergkäse Kruste im Ofen überbacken 19,90
🍷 🍷

🍃 Arlberger Käsknöpfe ✓
mit Bergkäse, Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 17,90
Bistro Portion 14,90
🍷 🍷

🍃 Butternusskürbis Gnocchi
an Paprika-Gemüsesauce und buntes Wintergemüse- 22,90
Bistro Portion 17,90
🍷 🍷

🍃 Handg'schnitzte Pommes frites ✓
mit Chefs Knoblauchsauce und Paprika Dip 8,90
🍷 🍷

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

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Zürcher Kalbs Geschnetzeltes
in feiner Champignonrahmsauce
dazu Erdäpfel Röstigüpfle 29,90



Boef Bourguignon
Saftig geschmorte Rindsschulter
an Rotweinsauce mit Schalotten und Champignons
dazu gebratene Polentaschnitten 28,90



Edelwildrahmagout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle
Quitten-Honig-Rotkraut
und selbst eingemachte Preiselbeeren 31,90



Lachsforellenfilet leicht gebraten an Weißweinbutter
mit Kräuter Erdäpfel
und buntem Wintergemüse 29,90



Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites ✓
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 31,90
vom Schweinerücken 22,90



Wiener Schnitzel vom heimischen-Kalb ✓
mit Pommes frites oder Kräutereerdäpfel 29,90
Bistro Portion 23,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ✓
mit Pommes frites oder Kräutereerdäpfel 19,90
Bistro Portion 15,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSES & KÄSE

Tiramisu von der Edel Kastanie
Zimteis und Rum Zwetschgen 12,90



Gebäckene Apfelküchle mit Bourbon Vanilleeis
und selbst eingemachten Preiselbeeren 11,90



Lauwarmes Schokogüpfle
mit weißes Nougateis und Tannenwipfelhonig Sahne 12,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 5,50
oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 5,50



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,90 ✓
mit Vanillesauce 8,90



Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Apfel * Himbeere * Johannisbeere eine Kugel 2,80



Dessertportion Käse nach Angebot mit Trauben, Äpfel
hausgemachtes Chutney, Butter und unser Hausbrot 15,90

Zu den Desserts empfehlen wir

2017	Auslese Cuvee süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 5,50
2012	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 4,80

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Die JUBILÄUMSWEINE ENGEL 33

2021 Grüner Veltliner „Rosenberg“
Weingut Anton Bauer, Wagram € 34,2 | Glas € 5,70

2018 Cuvée „ENGEL“ Ried Wagram ZW/CS/BF/M
Weingut Anton Bauer, Wagram 0,7 39,40 | Glas € 5,90

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Wir würzen unsere Gerichte
mit unserem hauseigenen Wild- & Gartenkräutersalz
und unser Brot – mit viel Zeit geführt und ohne Konservierungsstoffe –
kommt aus dem hauseigenen Ofen.



🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Ein stimmungsvoller Abend bei uns im ENGEL lässt sich mit
FLEISCH FONDUE CHINOISE
oder
KÄSE FONDUE „SCHWEIZ trifft KLOSTERTAL“

vortrefflich genießen!
Auf Vorbestellung Sonntag bis Donnerstag buchbar
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Gerichte mit einem grünen Haken ✓ bieten
wir gerne auch als TAKE AWAY