



WILLKOMMEN
bei uns!

APPETITANREGENDE APERITIFS

ROTER ENGEL Himbeer-Ribisl-Nektar hausgemacht mit Sekt 6,50

FRAU HOLLE Weißer hausgemachter Holundernektar mit Sekt 6,50

CAVA ROSÉ Spanischer Schaumwein Rosé 5,50

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 6,50

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

Alkoholfreie hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten
HOLUNDERBLÜTE | ALMKRÄUTER | PFEFFERMINZE
mit Quellwasser $\frac{1}{4}$ 3,50 | $\frac{1}{2}$ 4,80 |

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,90

KLOSTNER HEIMAT WASSER still oder prickelnd 0,7 3,50 | 4,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Die JUBILÄUMSWEINE ENGEL 33

2021 Grüner Veltliner „Rosenberg“

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 34,20 | Glas € 5,70

2018 Cuvée „ENGEL“ Ried Wagram ZW/CS/BF/M

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 39,40 | Glas € 5,90



Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich

eine gesamte Tischrechnung aus!

Einzelrechnung nicht möglich, vielen Dank! ❤️

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

VORSPEISEN & SALATE

 Engel Gedeck

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



Alpfrischkäse im Speckmantel
auf Blattsalaten mit Kürbiskernöl-Apfelessig 18,90

Vorspeise 14,90



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



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

Vorspeise 14,90



„Chefs Favorit“ 

Bunte Salatvariation an Hausdressing
mit Streifen von der Hennelebrust im Kokosmantel mit Chilisauce 19,90

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

Kräftige Rindssuppe mit traditioneller Einlage zur Wahl 7,90
Milzschnitten, Äplerflädle oder Leberspätzle



VEGGI LIEBE

 Wildkräuter Cremespinat
mit Erdäpfel-Röstigüpfle und Spiegelei 21,90



 Eierschwämme- Paprikarahmgulasch
Pfifferlinge in Paprikarahmsauce mit Brezel-Serviettenknödel 23,90
Bistro Portion 19,90
Nach Verfügbarkeit



 Polentaschnitten auf Sommergemüse
mit Tomaten-Basilikum-Sauce
und Bergkäse im Ofen überbacken 19,90



 Handg'schnitzte Pommes frites 
mit Chefs Knoblauchsauce und Paprika-Tomaten Dip 9,90



GERICHTE MIT EINEM GRÜNEN HAKEN BIETEN

WIR GERNE AUCH ALS TAKE AWAY 

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb ✓

mit Pommes frites oder Kräuter Erdäpfel, Preiselbeeren 29,90

Bistro Portion 23,90



Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites ✓

gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 31,90

* vom Schweinerücken 23,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ✓

mit Pommes frites oder Kräutereerdäpfel 20,90

Bistro Portion 15,90



🍃 Arlberger Käsknöpfle ✓

mit Röstzwiebel und Schnittlauch 17,90

Bistro Portion 14,90



Arlberger Vesper Brett – das Beste aus den Bergen

Geräucherter Schinkenspeck, Salami, Rauchschinken

hausgemachte Geflügelleberpastete, Käse

dazu Butter und Hausbrot ab 2 Personen 38,00

🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

hausgemachte Bratensauce 2,50

selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20

Beilagenänderung ab 1,20



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL - SCHMANKERL

Gegrillte Hentlebrust und Garnelen
auf Linguine mit Basilikum-Tomatensauce
und Sommer Gemüse 29,90



G'sottnes Rindfleisch vom Hüferschwanzl saftig und zart
mit Wildkräuter-Cremespinat
Erdäpfel-Röstigüpfle und Kren 27,90



Chefs Sommer Bowl ✓
knusprige Croquetten vom Kalb & Rind in Kürbiskern Panade
buntes Sommer Gemüse auf Linguine in Basilikum-Tomatensauce 24,90



Hentlebrust im Salbei-Speckmantel ✓
aus dem Ofen mit Sommer Gemüse
und Rosmarin Kartoffeln 26,90



Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Kräuter Erdäpfel
und buntem Sommergemüse 31,90



Die Karte mit den ausgewiesenen Allergenen erhalten
Sie gerne bei Bedarf von unseren Mitarbeitern

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

DESSERT

Lauwarmes Schoko-Nussgüpfle
mit weißem Nougateis und Fichtenwipfel Sahne 12,90



Wachauer Marillenknödel mit Nussbrösel und Marillenröster
1 Stück 7,90 | 2 Stück 12,90 | - gleich bestellen – braucht ein wenig Zeit & Geduld



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



Zitronen Sorbet mit Limoncello übergossen 5,50 | eine Kugel



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



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



Oma Hildes Obstkuchen nach Tagesangebot 4,90 ✓



Dessertvariation Käse mit hausgemachtem Chutney
Apfelschnitz, Butter und unser Hausbrot 15,90



Zu den Desserts empfehlen wir

2018	Auslese Cuvee süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 5,90
201	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 5,50

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen Karte!