



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 Tischrechnungen** 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



Klostertaler Pfifferlings Rahmsuppe



 Nudeltaschen mit Steinpilz-Pfifferling-Fülle  
mit Tomaten-Basilikum-Pesto 23,90

Bistro Portion 19,90

Nach Verfügbarkeit



 Polentaschnitten auf Gemüsebett  
mit Bergkäse im Ofen überbacken 19,90



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



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## UNSERE WIRTSCHAUSKLASSIKER

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 geräucherter 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

Hennelebrust 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



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



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

**GERICHTE MIT EINEM GRÜNEN HAKEN BIETEN**

**WIR GERNE AUCH ALS TAKE AWAY ✓**

# 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!