



WILLKOMMEN
bei uns!

APERITIFS

HUGO in BLACK Schwarzer Holunder * Wein * Soda 6,90

ANDALÖ SPRIZZ Sanddorn * Sekt * Soda 6,90

KIR ROYAL hausgemachter Cassis * Sekt * Soda 6,90

SÜFFIGER STURM - frischer Traubensaft in den ersten Tagen seiner
Gärung – süffig und prickelnd - nur a Schlückle zum Apéro 3,50
¼ 4,90 | ¼ mit Soda gespritzt 3,50

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

WEISSE HOLUNDERBLÜTEN

SCHWARZE HOLUNDERBEERE

mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

ENGELs Hausteekännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 5,90

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

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

SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engel Gedeck

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



Herbstliche Blattsalate
mit Äpfeln, Trauben und Nüssen
an Holunder Essig-Marinade 13,90

~ mit Trüffelkäse 16,90



Zweierlei Wild Terrinen
mit fruchtig-pikantem Chutney,
schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 15,90



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

Vorspeise 14,90



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



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

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

Unsere heutige Tagessuppe ab 7,90



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

FLEISCHLOS GENIESSSEN

 = Vegetarische Gerichte

 Chefs Nudeltaschen mit Steinpilz-Pfifferling-Fülle
mit Tomaten-Basilikum-Pesto 23,90
Bistro Portion 19,90



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



 Polentaschnitten mit Bergkäse im Ofen überbacken
auf buntem Herbst Gemüse 19,90



 Handg´ schnitzte Pommes frites
mit Chefs Knoblauchsauce und Grill Dip 8,90





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



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

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



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



Gegrilltes Schweinerückensteak
an Waldpilz Rahmsauce
und Butterspätzle 28,90



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 29,90
Bistro Portion 23,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 20,90
Bistro Portion 15,90



Cordon bleu vom heimischen Kalb mit Pommes frites
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 31,90
vom Schweinerücken 23,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG & KÄSE

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



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



Gebackene Apfelküchle mit Zimteis
und selbst eingemachten Preiselbeeren 11,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 5,50

oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 5,50

oder mit warmen Brombeeren und Eierlikör 5,50



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,30

mit Vanillesauce 7,90



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



Dessertportion Käse nach Angebot mit Trauben, Apfelschnitz
Fruchtig-würzigem Chutney, Butter und unser Hausbrot 14,90

Zu den Desserts empfehlen wir

2018	Auslese Cuvee süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 5,90
2015	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 5,50

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

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

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



Alpine Antipasti

Rohschinken, Hirschsalami
Wild Terrine mit Preiselbeeren
Trüffelkäse
fruchtig-würziges Chutney,
Trauben, Butter, Hausbrot
pro Person 19,90
Änderungen vorbehalten

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

HERBSTLICHE BEILAGEN

Glacierte Kastanien Portion 3,90
Dreierlei hausgemachte fruchtig-würzige Chutneys 3,50

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Zartes Hasenrückenfilet in der Kräuterkruste
leichte Pfefferrahmsauce
buntes Herbstgemüse
gebratene Polentaschnitten 34,90



Medaillons vom Hirschrücken
an Wildrahmsauce mit Zirbe & Schokolade verfeinert
buntes Herbstgemüse
Erdäpfelkroquetten im Kürbiskernmantel 39,90



Wildgeschnetzeltes „á la Stroganoff“ vom Reh & Hirsch
in einer Wodka-Paprikasauce mit Champignons
dazu Rahmspätzle 33,90



Medaillons vom Rehnüssl
an Waldpilz Rahmsauce
buntes Herbstgemüse
Kürbis Gnocchi 37,90



Saftiger Wildschweinbraten an dunkler Biersauce
Brezl Serviettenknödel
und Quitten-Honig Rotkraut 29,90



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

Zu allen Wildgerichten servieren wir selbst eingemachte Preiselbeeren