



## APERITIFS

HUGO in BLACK Schwarzer Holunder \* Weißwein \* Soda 6,90

FRAU HOLLE Holunderblüten Nektar hausgemacht \* Sekt 6,50

NEGRONI SBAGLIATO Vermouth \* Campari \* Prosecco 7,80

KIR ROYAL hausgemachter Cassis \* Sekt \* Soda 6,90

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,90

GAMBRINUS ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 | 4,50

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

WEISSE HOLUNDER BLÜTEN  
SCHWARZE HOLUNDER BEERE

mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

ENGELs Haustee Kännchen 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 € 5,90

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

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 39,40 | Glas € 6,20



Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich

**eine gesamte Tischrechnungen** aus!

Einzelrechnung nicht möglich, vielen Dank!

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

 Engel Gedeck

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

☞ ☞

Winterliche Blattsalate

mit Datteln im Speckmantel, Äpfeln, Trauben und Nüssen  
an schwarzem Holunderdressing 19,90

Bistro Portion 15,90 |

 Vegetarisch ohne Speckdatteln 12,90

☞ ☞

Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas  
mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen  
und getoastetem Brioche 13,90

☞ ☞

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

Vorspeise 15,90

☞ ☞

„Chefs Favorit“ 

Bunte Salatvariation an Hausdressing

mit Streifen von der Maishennele Brust im Kokosmantel mit Chilisaucе 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 GESCHÖPFT

Unsere heutige Tagessuppe ab 7,90



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



## VEGGI GENUSS



### Chefs Veggi Bowl

Knusprige Gemüse Croquetten mit Linguine  
Wintergemüse, Tomatensauce, Kürbiskerne 19,90



 Arlberger Käsknöpfe mit Chefs Käsemischung   
Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 18,90  
Bistro Portion 15,90



 Polentaschnitten mit Bergkäse im Ofen überbacken  
auf Rüble Gemüse und Tomatensauce 19,90



⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘

hausgemachte Bratensauce 2,80

Waldpilz Rahmsauce 3,50

Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20

Beilagenänderung ab 1,20



Gerichte mit einem grünen Haken 

bieten wir gerne auch als **TAKE AWAY**

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

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

Lachsforellenfilet leicht gebraten  
an Weißweinbutter  
mit Kräuter Erdäpfel  
und Winter Gemüse 31,90  
∞ ∞

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

„Wilderer Bowl“  
Knusprige Wild Croquetten  
mit Linguine, Waldpilz Rahmsauce  
buntes Wintergemüse 28,90  
∞∞∞

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

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## UNSERE WIRTSCHAUSKLASSIKER

Gegrilltes Schweinerückensteak

an Waldpilz Rahmsauce

und Butterspätzle 29,90

oder mit Chefs Kräuterbutter und hand'gschnitzten Pommes frites



Wiener Schnitzel vom Kalb ✓

mit Pommes frites oder Kräutereerdäpfel 29,90

Bistro Portion 23,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ✓

mit Pommes frites oder Kräutereerdäpfel 20,90

Bistro Portion 15,90



Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites ✓

gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 31,90

oder vom Schweinerücken 23,90



Ein stimmungsvoller Abend bei uns im ENGEL lässt sich mit einem

## **KÄSE FONDUE** **„SCHWEIZ trifft KLOSTERTAL“**

vortrefflich genießen!

Auf Vorbestellung Sonntag bis Donnerstag buchbar



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## SÜSSE VERSUCHUNG & KÄSE

Dunkles Schoko Gүpfle  
Orangen Sorbet und Fichtenwipfel Sahne 12,90



Winter Eistraum  
2 Kugeln Walnuss Eis mit warmen Rum Zwetschgen 9,90



Gebackene Apfelkүchle mit Vanilleeis  
und selbst eingemachten Preiselbeeren 11,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kүrbiskernöl Likör übergossen 5,80

oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 5,80



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



Erfrischendes Sorbet in den Sorten  
Apfel \* Johannisbeere \* Orange eine Kugel 2,90



Dessertportion Käse nach Angebot mit Trauben, Apfelschnitz  
Fruchtig-würzigem Chutney, Butter und unser Hausbrot 15,90

### Zu den Desserts empfehlen wir

2018	Auslese Cuvée süß Weingut Tschida, Gols	Neusiedlersee 1/8 6,30
2015	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 5,90

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!