



ENGEL
WIRTSCHAFTS-RESTAURANT

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



Frühlingssalate mit Wildkräutern

Osterei und Vorarlberger Käse

an leichtem Hausdressing 17,90

Vorspeise 14,90



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas

mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen

und getoastetem Brioche 15,90



„Tiroler Carpaccio“ vom Schinkenspeck
hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt

Bergkäse und Hausbrot 18,90 | Bistro 15,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing

mit Streifen von der Maishennele Brust im Kokosmantel mit Chilisauce

19,90 | Bistro 16,90



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

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



VEGGI GENUSS



Chefs Vegi Bowl

Piccata von der Zucchini
auf Linguine mit Klostertaler Bärlauchpesto,
Tomaten-Gemüseragout
und geröstete Kürbiskernen 23,90



Dinkelrisotto mit Klostertaler Bärlauch
Parmesan und Rüblegemüse 19,90 | Bistro 16,90



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
Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20
Beilagenänderung ab 1,20



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL SCHMANKERL

Piccata Milanese vom Kalb
auf Gemüse-Tomatenragout
und Linguine mit Klostertaler Bärlauchpesto 31,90
~ vom Maishennele 28,90



Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter
mit Kräuter-Erdäpfel
und Rüb- Gemüse 32,90



Zarte Maishennelebrust im Speckmantel
auf Dinkelrisotto mit Bärlauchpesto
und Rüb- Gemüse 29,90



Engel Pfännle
Kalb- & Rindfleisch Pflanzlerl
auf Erdäpfel und Rüb- Gemüse
mit Käse im Ofen überbacken 24,90

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Gegrilltes Schweinerückensteak
an leichter Pfeffersauce
mit Rüblegemüse und Pommes frites 28,90
☞ ☞

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 29,90
Bistro Portion 23,90
☞ ☞

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 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 (mindestens einen Tag) Sonntag bis Donnerstag buchbar

☞☞ ☞☞ ☞☞ ☞☞ ☞☞ ☞☞

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG & KÄSE

Dunkles Schoko Gupfle
Orangen Sorbet und Fichtenwipfel Sahne 12,90



Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis
und selbst eingemachten Preiselbeeren 11,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl 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 Cuvee 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!