ENGEL
WIRTSHAUS-RESTAURANT

APERITIFS

ROTER ENGEL Erdbeernektar * Sekt 6,90

FRAU HOLLE Holunderblüten Nektar hausgemacht* Sekt 6,90

KIR ROYAL hausgemachter Cassis * Sekt 6,90

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 5,90

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

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten
WEISSE HOLUNDER BLÜTEN
SCHWARZE HOLUNDER BEERE
mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

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

VORSPEISEN & SALATE

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

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

Reichenauer Spargelcreme Süpple mit Sesam 8,90

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

VEGGI GENUSS

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

Polentaschnitten auf Sommer Gemüse
unter der Bergkäse Kruste im Ofen überbacken 19,90

WIRTSHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel vom 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 Kalb mit Pommes frites
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 31,90
oder vom Schweinerücken 23,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL – SCHMANKERL

Piccata Milanese vom Kalb
auf Sommer Gemüse
und Linguine mit Klostertaler Bärlauchpesto 31,90

Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter
mit Heurige Erdäpfel und Sommer Gemüse 32,90

Maishennelebrust im Speckmantel
Heurige Erdäpfel, Tomaten Pesto
Sommer Gemüse 29,90

Medaillons vom Schweinefilet
Erdäpfelkroketten im Kürbiskernmantel
Leichte Pfeffersauce
Sommer Gemüse 30,90

SÜSSE SCHLEMMEREIEN

Dunkles Schoko Güpfle
Orangen Sorbet und Fichtenwipfel Nektar 12,90

Marillen Streuselkuchen mit Sahne 5,90

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 5,80
oder „Affogato" mit Espresso übergossen 5,80

Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Birne * Himbeere * Johannisbeere eine Kugel 3,00