



WILLKOMMEN
in unserem traditionellen
Wirtshaus am Arlberg

APPETITANREGENDE APERITIFS

ROTER ENGEL Himbeer-Ribisl-Nektar hausgemacht mit Sekt 6,90

FRAU HOLLE hausgemachter Holunderblütennektar mit Sekt 6,90

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 | 4,50

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

WEISSE HOLUNDER BLÜTEN
SCHWARZE HOLUNDER BEERE
PFEFFERMINZE

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 39,00 | Glas € 6,50

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

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 41,40 | Glas € 6,90



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 5,80



Alpfrischkäse von der Silbertaler Wasserstubenalpe
im Speckmantel auf Blattsalaten
mit Kürbiskernöl-Apfelessig Marinade 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 19,90

Vorspeise 15,90



„Chefs Favorit“ 

Bunte Salatvariation an Hausdressing
mit Streifen von der Hennelebrust im Kokosmantel mit ChilisaUCE 21,90
Bistro Portion 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

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



VEGGI LIEBE

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



 Eierschwämme- Paprikarahmgulasch
Pfifferlinge in Paprikarahmsauce mit Butterpätzle 24,90
Bistro Portion 19,90
Nach Verfügbarkeit



 Polentaschnitten auf Tomaten-Gemüseragout
mit Bergkäse im Ofen überbacken 19,90



GERICHTE MIT EINEM GRÜNEN HAKEN BIETEN

WIR GERNE AUCH ALS TAKE AWAY ✓

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSCHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb ✓

mit Pommes frites oder Kräuter Erdäpfel, Preiselbeeren 30,90

Bistro Portion 24,90



Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites ✓

gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 32,90

* vom Schweinerücken 24,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ✓

mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 21,50

Bistro Portion 16,50



🍃 Arlberger Käsknöpfe ✓

mit Röstzwiebel, Butterschmalz und Schnittlauch 19,90

Bistro Portion 16,90



„Arlberger Vesper Brettl“ – das Beste aus den Bergen

Geräucherter Schinkenspeck, Salami, Rauchschinken, Käse

dazu Butter und Hausbrot ab 2 Personen 39,90

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

hausgemachte Bratensauce 2,50

selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20

Beilagenänderung ab 1,20



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL – SCHMANKERL

Saftig geschmorte Rindshuft
an Zwiebel-Senfsauce
gebratene Polentaschnitten
und Rüblegemüse 29,90



Chefs Sommer Bowl
knusprige Croquettes vom Kalb & Rind in Kürbiskern Panade
auf Linguine in Sommergemüse-Tomatenragout 24,90



Maishennelebrust im Salbei-Speckmantel
aus dem Ofen mit Sommer Gemüse
und Rosmarin Kartoffeln mit Knoblauch Dip 29,90



Lachsforellenfilet leicht gebraten
an Weißweinbutter mit Kräuter Erdäpfel
und Sommergemüse 32,90



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

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

DESSERT & KÄSE

Dunkles Schoko-Güpfle
mit Walnuss Eis und Fichtenwipfel Sahne 12,90
☞ ☞

Wachauer Marillenknödel mit Nussbrösel und Marillenröster
1 Stück 7,90 | 2 Stück 13,90 | - gleich bestellen – braucht ein wenig Zeit
☞ ☞

Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 5,90
oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 6,50
☞ ☞

Zitronen Sorbet mit Limoncello übergossen 6,50 | eine Kugel
☞ ☞

Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 6,90 ✓
mit Vanillesauce 8,50
☞ ☞

Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Birne * Himbeere * Zitrone eine Kugel 3,20
☞ ☞

Oma Hildes Obstkuchen nach Tagesangebot 5,90 ✓
☞ ☞

Dessertvariation Käse mit hausgemachtem Chutney, Nüsse
Apfelschnitz, Butter und unser Hausbrot 15,90
☞ ☞

Zu den Desserts und Käse empfehlen wir

Auslese Cuvee süß	Neusiedlersee
Weingut Tschida, Gols	1/8 5,90

Beerenauslese süß	Neusiedlersee
Weingut Nittnaus, Gols	5 cl 5,50