



WILLKOMMEN  
in unserem traditionellen  
Wirtshaus

## 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  $\frac{1}{4}$  3,50 |  $\frac{1}{2}$  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



Tartar vom Räucherlachs garniert  
Dill-Senf-Sauce, hausgemachtes Baguette 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  
Haschee Strudel, Äplerflädle oder Leberspätzle



## VEGGI LIEBE

 Leicht gebratene Steinpilze  
in Salbei-Knoblauchbutter  
auf Linguine 26,90



 Eierschwämme- Paprikarahmgulasch  
Pfefferlinge in Paprikarahmsauce mit Butterspätzle 23,90  
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 WIRTSHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb ✓

mit Pommes frites oder Kräuter Erdäpfel, Preiselbeeren 30,90

Bistro Portion 23,90



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 Kräutereerdäpfel 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



Senn Töpfle  
Kalbs- und Rinds Hacksteak auf Tomaten-Gemüse-Ragout  
und Erdäpfel im Ofen mit Bergkäse überbacken 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