



# 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



Herbstliche Blattsalate  
mit Äpfeln, Trauben und Nüssen  
an Holunder Essig-Marinade 13,90  
~ mit Trüffelkäse 16,90



Arlberger Speck Brettl  
mit Hausbrot und Butter 16,90  
~ mit Trüffelkäse 19,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an Hausdressing  
mit Streifen von der Hennebrust im Kokosmantel mit Chilisauce 21,90  
Bistro Portion 17,90



 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  
nach Verfügbarkeit



 Arlberger Käsknöpfle  
mit Röstzwiebel, Butterschmalz und Schnittlauch 19,90  
Bistro Portion 16,90



 Polentaschnitten auf herbstlichem Gemüseragout  
mit Bergkäse im Ofen überbacken 19,90



# 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



🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

hausgemachte Bratensauce 2,50  
selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20  
Beilagenänderung ab 1,20



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## ENGEL - SCHMANKERL

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch  
mit Butterspätzle  
Quitten-Honig-Rotkraut  
und selbst eingemachte Preiselbeeren 33,90



Senner Töpfle  
Kalbs-und Rinds Hacksteak auf herbstlichem -Gemüse-Ragout  
und Erdäpfel im Ofen mit Bergkäse überbacken 24,90



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



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



Schweinerücken Steak  
an Waldpilz-Rahmsauce  
mit Butterspätzle 30,90

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



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



Erfrischendes Sorbet in den Sorten  
Birne \* Himbeere \* Johannisbeere eine Kugel 3,20



Oma Hildes Obstkuchen nach Tagesangebot ab 5,90



Dessertvariation Käse mit hausgemachtem Chutney,  
Nüssen, 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