

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engel Gedeck

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



 Frühlingssalate mit Erdbeeren und Spargel
an Veilchenessig-Nussöl-Dressing 19,90

Bistro 16,90



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas
mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 16,90



„Tiroler Carpaccio“ vom Schinkenspeck
hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Bergkäse und Hausbrot 21,90 | Bistro 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 GESCHÖPF

Unsere heutige Tagessuppe ab 7,90



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



VEGGI GENUSS

 Arlberger Käsknöpfele mit Chefs Käsemischung
Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 21,90
Bistro Portion 17,90



 Polentaschnitten mit Bergkäse im Ofen überbacken
auf Wurzelgemüse und Tomatensauce 23,90



 Dinkelrisotto mit Spargel-Gemüse
und Klostertaler Bärlauch-Pesto 23,90



⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘

hausgemachte Bratensauce 2,90
Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20
Beilagenänderung ab 1,20



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL SCHMANKERL

Saftiges Lammragout mit Polentaschnitten
und Wurzelgemüse 33,90



Lachsforellen Filet an Weißwein-Butter aus dem Ofen
mit Bärlauch-Erdäpfel-Gratin 34,90



Zarte Lammstreifen á la Stroganoff
in Paprika-Champignon Sauce mit Wodka verfeinert
und Rahmspätzle 34,90



Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräuter Erdäpfel 26,90
wahlweise

♥ mit Tiroler Schinkenspeck 29,90

♥ mit Kalbsfilet 42,90

♥ mit gegrillter Maishennelebrust 32,90



Kalbs Filetsteak ca 200 Gramm

wahlweise

♥ mit Pommes frites und Chefs Kräuterbutter 42,90

oder

♥ mit großer Salat Bowl und Chefs Kräuterbutter und 42,90

Österreichische AAAA Qualität

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSCHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 31,90
Bistro Portion 25,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 22,90
Bistro Portion 17,90



Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 33,90
oder vom Schweinerücken 25,90



Ein stimmungsvoller Abend bei uns im ENGEL lässt sich mit einem

KÄSE FONDUE **„SCHWEIZ trifft KLOSTERTAL“**

vortrefflich genießen!

Auf Vorbestellung (mindestens einen Tag) Montag bis Donnerstag buchbar

🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿

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

🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG & KÄSE

Erdbeeren á la Romanoff
Bourbon-Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und rotem Pfeffer 12,90
☪ ☪

Warmes Schoko-Güpfle
mit marinierten Erdbeeren und Eierlikör Sahne 12,90
☪ ☪

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

Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 7,50
mit Vanillesauce 8,90
☪ ☪

Zitronen Sorbet mit Limoncello Likör übergossen eine Kugel 6,50
☪ ☪

Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Birne * Johannisbeere * Orange * Zitrone eine Kugel 3,40
☪ ☪

Dessertportion Käse
nach Angebot mit Apfelschnitz, Walnüssen
fruchtig-würzigem Chutney, Butter und unser Hausbrot 15,90

Zu den Desserts und Käse empfehlen wir

2017	Beerenauslese süß Weingut Nittnaus, Gols	Neusiedlersee 5 cl 5,90
------	---	----------------------------

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!