



♥ WILLKOMMEN

in unserem traditionellen
alteingesessenen & familiengeführten
Wirtshaus am Arlberg

APERITIFS

ROTER ENGEL SPRIZZ mit hausgemachtem Ribisl Himbeer Nektar 7,50

FRAU HOLLE Holunderblüten Nektar hausgemacht* Sekt 6,90

CAVA ROSÉ spanischer Rosé Sekt 6,90

MARTINI ROSSO Lemon alkoholfrei 7,50

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 6,90

GAMBRINUS ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 l 5,20

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

WEISSE HOLUNDER BLÜTEN
PFEFFERMINZEN

mit Quellwasser ¼ 3,80 | ½ 5,20

KLOSCHTNER HEIMAT WASSER still oder prickelnd 0,7 4,00 | 5,80

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 6,50

Die JUBILÄUMSWEINE ENGEL 33

2024 Grüner Veltliner „TONI'S“

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 43,20 | Glas € 7,20

2021 Cuvée „ENGEL“ Ried Wagram BLFR/ZW/ M /CS

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 45,00 | Glas € 7,50

☺☺☺☺☺☺☺☺

Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich

eine gesamte Tischrechnungen aus!

Einzelrechnung ist nicht möglich, vielen Dank!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF

 Spargelcreme Súppe mit geröstetem Sesam 8,90

☞ ☞

Kräftige Rindssuppe mit Fleisch Strudel *oder* Flädle 7,90

☞ ☞

VORSPEISEN & SALATE

 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

☞ ☞

„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation mit gebackener Maishennele Brust
im Kürbiskern Mantel, Kürbiskernöl und Preiselbeeren 22,90 | 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



VEGGI GENUSS

🍃 Polentaschnitten auf Spargel-Frühlingsgemüse
unter der Bergkäse Kruste im Ofen überbacken 23,90



🍃 Linguine mit Klostertaler Bärlauch Pesto
und Spargel-Frühlingsgemüse 23,90
~ auf Wunsch mit geräucherter Entenbrust 26,90

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräuter Erdäpfel 26,90
wahlweise

♥ mit Tiroler Schinkenspeck 29,90
♥ mit gegrillter Maishennelebrust 33,90



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



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



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



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL - SCHMANKERL

Piccata Milanese vom Kalbsrücken
auf Spargel-Frühlings Gemüse
und Linguine mit Klostertaler Bärlauchpesto 33,90



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



Schweinsfilet & Maishennele am Spieß gegrillt
Spargel-Frühlingsgemüse
Pommes frites und Knoblauch Dip 32,90



SÜSSE SCHLEMMEREIEN

Erdbeeren á la Romanoff
Bourbon-Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, rotem Pfeffer, Sahne 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



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



Zitronen Sorbet mit Limoncello Likör übergossen 6,50



Obstkuchen der Saison nach Oma Hildes Rezept mit Sahne 6,90