



WILLKOMMEN

in unserem traditionellen
alteingesessenen & familiengeführten
Wirtshaus am Arlberg

APERITIFS

„LILA FRIEDA“ SPRIZZ

mit hausgemachtem Flieder Rhabarber 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 7,50

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

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

WEISSE HOLUNDER BLÜTEN

oder PFEFFERMINZEN oder ALMKRÄUTER

mit Quellwasser ¼ 3,80 | ½ 5,20

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

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 Tischrechnung aus!

Einzelrechnung ist nicht möglich, vielen Dank!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

VORSPEISEN & SALATE

Engel Gedeck

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



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas
mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 15,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation an leichtem Hausdressing
mit Edelpüte im Kokosmantel mit Chili Dip 22,90 | Bistro 17,90

oder mit gegrillten Roten Wildfang Garnelen 28,90



Salat Mix nach Marktangebot

mit leichtem Hausdressing kleine Bowl 9,50
große Bowl 16,50



 Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing
oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 9,50



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF

Klostertaler Eierschwämmle Cremesuppe 9,90

Nach Verfügbarkeit



Kräftige Rindsuppe mit Kräuterflädle

oder Leberspätzle 8,50



VEGI GENUSS



Leicht gebratene Steinpilze
in Knoblauch-Salbei-Olivenöl auf Linguine 27,90

Bistro Portion 22,90

Nach Verfügbarkeit



„Steirer“ Omelette mit Eierschwämmle
Steirischem Kürbis Kernöl und Kräuter Erdäpfel 24,90



Polentaschnitten auf Tomaten-Gemüse Ragout
mit Bergkäse im Ofen überbacken 23,90



⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘

hausgemachte Bratensauce 3,30

Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,50

Beilagenänderung ab 1,20



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL – SCHMANKERL

Edelputenfilets im Salbei-Speck-Mantel
auf Tomaten-Linguine
Rüblegemüse 29,90



Lachsforellen Filet leicht gebraten
an Weißweinbutter
mit Kräutern Erdäpfel und Sommer Gemüse 32,90



Schweinsfilet & Edelputenfilets am Spieß
Pommes frites, Rüblegemüse
Kräuter Butter und Chefs Grill Dip 32,90



UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites oder Kräutereerdäpfel 32,90
Bistro Portion 26,90



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Kräutereerdäpfel 23,90
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

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE SCHLEMMEREIEN

Wachauer Marillenkñödel
mit Nussbrösel und Marillenröster

1 Stück 8,90 | 2 Stück 14,90 | - gleich bestellen – braucht ein wenig Zeit



Dunkles Schoko-Güpfle
mit Himbeer Sorbet und Sahne 12,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 7,50

oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 7,50



Zitronen Sorbet mit Limoncello übergossen 7,50 eine Kugel



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 7,90

mit Vanillesauce 9,50

oder Apfel-Zimteis 9,50



Erfrischendes Sorbet in den Sorten

Birne * Himbeere * Zitrone eine Kugel 3,40



Oma Hildes Obstkuchen mit Sahne | nach Tagesangebot 6,50



Zu den Desserts empfehlen wir

Beerenauslese süß Neusiedlersee
Weingut Nittnaus, Gols 5 cl 6,90