



WILLKOMMEN

in unserem traditionellen
alteingesessenen & familiengeführten
Wirtshaus am Arlberg

Spritzige APERITIFS

„BIRDY“ SPRIZZ

mit Vogelbeer-Grapefruit-Rosmarin Nektar, Weißwein und Soda 8,50

QUITTEN SPRIZZ

mit Quitten Nektar, Weißwein und Soda 8,50

MARTINI ROSSO Lemon alkoholfrei 7,90

SÜFFIGER STURM - frischer Traubensaft in den ersten Tagen seiner
Gärung – süffig und prickelnd - nur a Schlückle zum Apéro 3,90

¼ 5,50

|

¼ mit Soda gespritzt 4,20

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 7,90

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 l 4,00 | 5,80

~~~~~

Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich

**eine gesamte Tischrechnungen** aus

Einzelrechnung ist nicht möglich, vielen Dank!

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## VORSPEISEN & SALATE

 Engel Gedeck

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



 Herbstliche Blattsalate

mit Äpfeln, Trauben und Nüssen

an Schwarzer Holunder - Marinade 13,90

~ mit Trüffelkäse 16,90



Zweierlei Wild Terrinen

mit fruchtig-pikantem Chutney,

und Apfel-Nussbrot 16,90



Wildschwein Rohschinken und marinierte Feigen

mit Schafskäse, Walnussöl und Nüssen 16,90



 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



Kräftige Rindssuppe  
mit Kräuterflädle oder Leberspätzle 8,50



## VEGI GENUSS



Kürbis-Gemüsestrudel  
mit Tomaten Pesto und Gemüsecreme 24,90



Arlberger Käsknöpfe  
mit Bergkäse, Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 21,90  
Bistro Portion 17,90



⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘ ⌘⌘

hausgemachte Bratensauce 3,30

Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,50

Beilagenänderung ab 1,20



# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## ENGEL – SCHMANKERL

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch  
mit Butterspätzle  
Quitten-Honig-Rotkraut  
und selbst eingemachte Preiselbeeren 34,90



Lachsforellen Filet leicht gebraten  
an Weißweinbutter  
mit Kräuter Erdäpfel und Herbst Gemüse 33,90



Wildschweinfilet im Speckmantel am Spieß gebraten  
Herbstgemüse  
knusprige Kartoffelschnitz und Kräuterbutter 35,90



## UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

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



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken  
mit Pommes frites oder Kräuterdäpfel 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

Böhmische Zwetschgen Knödel  
mit Mohnbrösel und Zwetschgenröster  
gleich bestellen – braucht ein wenig Zeit 9,50



Tiramisu von der Edel Kastanie  
und Rum Zwetschgen 11,90



Gebackene Apfelküchle mit Apfel-Zimteis  
und selbst eingemachten Preiselbeeren 11,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 7,50  
oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 7,50



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 7,90  
mit Vanillesauce 9,50  
oder Apfel-Zimteis 9,50



Zitronen Sorbet mit Limoncello übergossen 7,50 eine Kugel



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



Zu den Desserts empfehlen wir

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

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

## 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

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



## Alpine Antipasti

Zweierlei Wild Terrinen  
mit fruchtig-pikantem Chutney  
und Apfel-Nussbrot 16,90

🍷 🍷

Wildschwein Rohschinken und marinierte Feigen  
mit Schafskäse und Walnussöl 16,90

🍷 🍷

Klostertaler Eierschwämme Cremesuppe 9,90

🍷 🍷

# ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

Zartes Rehfilet am Stück gebraten  
an Wildglace mit Cranberrys verfeinert  
Steinpilz-Cremepolenta und gebratene Kürbisschnitz 49,90



Hasenrückenfilet im Kräutermantel  
leichte Pfefferrahmsauce  
buntes Herbstgemüse  
gebratene Polentaschnitten 39,90



Medaillons vom Hirschrücken  
Erdäpfelkroketten im Kürbiskernmantel  
Wildglace und Quitten-Honig-Rotkraut 48,90



Wildschweinfilet im Speckmantel am Spieß gebraten  
Herbstgemüse  
knusprige Kartoffelschnitz und Kräuterbutter 35,90



Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch  
mit Butterspätzle und  
Quitten-Honig-Rotkraut 34,90

Zu allen Wildgerichten servieren wir selbst eingemachte Preiselbeeren

## HERBSTLICHE BEILAGEN

Glacierte Kastanien Portion 4,90  
Dreierlei hausgemachte fruchtig-würzige Chutneys 3,90  
Portion Quitten-Honig-Rotkraut 5,90