

*Grüß Gott im Traditionsgasthof
„Zum Engel“
in Oberbeuren*

Menüvorschläge

Willkommen bei uns daheim!

Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

*Die Geschichte des Gasthof Engel reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück.
Er wurde bereits im Jahre 1519 als „Tavernwirtschaft“ urkundlich erwähnt.
1831 erbaute Michael Martin den heutigen Gasthof Engel im Biedermeier Stil neu.
Seit sieben Generationen kümmert sich die Familie Martin und Ihre Mitarbeiter um
das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Und wie es sich für einen echten Landgasthof gehört,
kocht der Chef noch selbst. Sollte es manchmal ein bisschen länger dauern, so
bedenken Sie bitte, dass bei uns alles frisch und sorgfältig zubereitet wird. Planen Sie
eine Familien- oder Betriebsfeier? Wir bewirten Sie gerne bei uns oder bei Ihnen zu
Hause, dabei gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein und sorgen für bestes
Gelingen Ihres großen Tages. Auswärtigen Gästen stehen
21 komfortabel eingerichtete Zimmer und unseren kleinen Gästen
ein Spielzimmer im ersten Stock zur Verfügung.
Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und einen „Guten Appetit“.*

Familie Michael Martin und das Engel-Team

❧ Aperitifs ❧

<i>Glas Prosecco</i>	0,1 l	€ 3,20
<i>Prosecco mit Crème de Cassis</i>	0,1 l	€ 3,50
<i>Prosecco mit Holunderblütenlikör</i>	0,1 l	€ 3,50
<i>Prosecco mit Marillenlikör</i>	0,1 l	€ 3,50
<i>Unser Hauscocktail</i>		
<i>Aperol, Orangensaft, Prosecco</i>	0,1 l	€ 2,80
<i>„Braver Engel“, alkoholfreier Cocktail</i>	0,1 l	€ 2,50
<i>Sandemann Sherry secco, medium dry</i>		
<i>golden rich cream</i>	5 cl	€ 3,20
<i>Tawny Port Royal Oporto Tinto</i>	5 cl	€ 3,40
<i>Martini Vermouth bianco, rosso, dry</i>	5 cl	€ 3,10
<i>Noilly Prat</i>	5 cl	€ 3,50
<i>Campari¹</i>	4 cl	€ 2,80
<i>mit Soda oder Orange</i>	0,1 l	€ 3,80
<i>Pernod</i>	2 cl	€ 3,10

❧ Sekt ❧

<i>Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.</i>	0,2 l	€ 5,90
<i>Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.</i>	0,7 l	€ 17,40
<i>Hausmarke halbtrocken oder trocken</i>	0,7 l	€ 13,50
<i>Fürst von Metternich Rieslingssekt</i>	0,7 l	€ 18,80
<i>Geldermann Carte Blanche, trocken</i>	0,7 l	€ 20,80

❧ Unsere Winter - Aperitifspezialitäten ❧

Wärmstens zu empfehlen:

<i>„Weiße Pracht“</i>	<i>Amaretto, Coconut, Maracujasaft, Sahne</i>	0,1 l	€ 2,90
<i>„Rudolph“</i>	<i>Prosecco mit Wildpreiselbeersirup</i>	0,1 l	€ 3,20
<i>„Winterglut“</i>	<i>warmer Glühwein-Waldbeerenpunsch</i>		
	<i>mit Sahnehaube und Zimt</i>	0,1 l	€ 2,70
<i>„Hibiscus“</i>	<i>Prosecco mit wilder Hibiscusblüte</i>	0,1 l	€ 3,60

∞ *Zur Vorspeis'* ∞

Bunte Blattsalate
mit Birnenspalten in Walnuss-Vinaigrette
€ 4,20

Hausgeräucherter Lachsschinken
mit Apfel-Selleriesalat, gehackten Walnüssen
und einem bunten Blattsalat
€ 6,80

rosa gebratenes Roastbeef
vom Hirschrücken, mit Glühwein-Johannisbeersauce
Feldsalatsträuschen und ofenfrischem Weißbrot
€ 7,80

Forellen – Mousse
von der Räucherforelle auf Gurkencarpaccio,
mit Rieslinggelee
€ 6,80

Lauwarme Entenbrust
in feiner Orangen-Honigmarinade,
Granatapfel und Rucola
€ 7,90

Gemischte Salate der Saison
mit unserem Hausdressing
€ 3,50

☞ *Aus dem Suppentopf* ☞

Brätstrudelsuppe

hausgemachte Brätstrudel in kräftiger Fleischsuppe

€ 3,30

Schwäbische Festtagssuppe

*kräftige Tafelspitzbrühe mit Brätstockerl,
Maultaschen, Leberknödel und Gemüsestreifen*

€ 3,70

Tomatenconsomme

mit Eierstich und Gemüsewürfeln

€ 3,60

Allgäuer Kässüpple

*vom hiesigen Bergkäse, mit Schnittlauch
und reschen Brotwürfeln*

€ 3,50

Klare Wildkraftbrühe

mit Sherry und Kräuterflädle

€ 4,20

Steinpilzrahmsuppe

mit Sahnahaube und Schnittlauch

€ 3,90

Kürbis-Karottensuppe

mit Ingwer und Steirischem Kürbisöl

€ 3,70

❧ *Fisch auf den Tisch* ❧

Saiblingsfilets nach Art der Müllerin
mit frischen Kräutern in Zitronenbutter gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln
€ 13,90

Gebratene Mandel-Forellenfilets
mit frischen Kräutern in Mandelbutter gebraten,
dazu ein Kartoffel-Schmand-Gratin
€ 12,90

Oberbeurer Lachsforellenfilet
auf Safranrisotto, mit Weißburgunderschaum und Zucchini Gemüse
€ 14,50

Gegrillte Zanderfilets
mit Zitronen-Buttersoße, Gemüse
und Petersilienkartoffeln
€ 13,80

Wildlachsfilet
gegrillt und mit einer Meerrettichkruste überbacken,
serviert auf Blattspinat und Salzkartoffeln
€ 14,20

☞ Geflügel ☜

*zarte Gänsebrust**

*knusprig gebraten mit Tannenhonig glaciert
mit Serviettenknödel und Rahmirsing serviert*

€ 15,80

Resch gebratene Gänsekeule

*mit eigener Soße serviert,
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut*

€ 13,90

Barbarie Entenbrust

*auf Orangen-Pfeffer-Sauce
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelnudeln*

€ 14,20

¼ Bauernente

*mit Semmel-Leberfüllung und eigener Soße serviert,
dazu Zwetschgenblaukraut*

€ 11,90

Wirsingroulade

*mit Fasanenbrust- und Pilzfüllung,
dazu Preiselbeersöße, Butternudeln
und glacierte Maronen*

€ 12,20

Maishühnchenbrust

*in leichter Balsamico-Soße mit Schalotten,
dazu Kräuterrisotto*

€ 11,80

∞ *Vom Allgäuer Kalb* ∞

Kalbsrahmbraten
mit feiner Rahmsoße, hausgemachten Spätzle
und glacierten Karotten
€ 9,80

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
unter der Maronikruste mit Portweinjus,
Mandelbrokkoli und Kartoffelpüree mit Selleriestroh
€ 17,50

*Zart rosa gebratene Kalbsmedaillons **
auf Calvadosrahm mit Apfelstückchen
buntem Gemüsebouquet und breiten Nudeln
€ 18,50

Gekochter Kalbstafelspitz
mit Wurzelgemüwestreifen, leichter Meerrettich-Preiselbeersöße
Blattspinat und Petersilienkartoffeln
€ 9,80

Berliner Leber
zarte Kalbsleber in Butter gebraten, mit glacierten Apfelspalten,
Röstzwiebeln, Bratenjus und einem hausgemachtem Kartoffelpüree
€ 14,80

Gefüllte Kalbsbrust
mit Semmelfülle, Bratensoße und frischem Marktgemüse
€ 8,90

∞ *Vom Allgäuer Rindvieh* ∞

Burgunderbraten

*Geschmorter Rinderbraten in Burgundersoße,
mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Zwetschgenblaukraut*
€ 9,50

Rheinischer Sauerbraten

*in Bratensoße mit Rosinen geschmort,
dazu Serviettenknödel und Blaukraut*
€ 9,80

*Rinderroulade „Hausfrauen Art“ **

*mit Gemüse, Gurken, Zwiebeln und Speck gefüllt,
dazu hausgemachter Kartoffelbrei*
€ 8,90

Saftiger Zwiebelrostbraten

*- wie der Allgäuer ihn mag -, mit Bratensoße, Röstzwiebeln,
Kässpätzle von dreierlei Käs' und Gemüse garnitur*
€ 15,20

Im Ganzen rosa gebratene Hochrippe

*mit dem berühmten Fettauge, mit Sauce Bearnaise
und Ofenkartoffel mit Kräuterschmand*
€ 15,80

Westfälisches Pfeffersteak

*zartes Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsoße,
frischen Champignons, gebratenen Schinken- und Zwiebelstreifen,
dazu servieren wir Speckbohnen und Kroketten*
€ 17,50

☞ *Vom Schwein* ☞

Spanferkel – Krustenbraten
mit Naturbratensoße, Blaukraut und gemischten Knödel
€ 11,80

Gesurter Rollbraten
mit einer Gemüse-Speckfüllung,
Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel
€ 8,50

7 Schwabenteller
Schweinlendchen mit Bratensoße, Röstzwiebeln
Kässpätzle, Krautkräpfen und Kartoffelnudeln
€ 10,80

Schweinemedailles
mit Gorgonzola und Birne überbacken, PreiselbeersöÙe,
Gemüse und hausgemachten Nudeln
€ 13,80

Tranchiertes Schweinefilet
mit Spinat, FetakäÙe und Pinienkernen gefüllt,
serviert auf leichter Portweinjus, dazu gibt's einen Kartoffelgratin
€ 14,20

Gratiniertes Schweinefilet
im Ganzen gebraten unter der Dörrobstkruste,
mit GlühweinsöÙe und einem Kartoffelstrudel
€ 14,80

∞ *Fleischlose Kunst* ∞

Allgäuer Kässpätz'n
von dreierlei Käse, mit Röstzwiebeln
und grünem Salat mit Essig und Öl
€ 7,50

Hausgemachter Spinatstrudel
Pfannkuchen mit Blattspinat gefüllt und mit Käse-Eihülle überbacken,
dazu servieren wir Rahmkartoffeln
€ 7,90

Frische Schwammerl
im Kräuterrahm, dazu ein hausgemachter Semmelknödel
€ 8,50

Kartoffelstrudel
mit Kräuterrahmsoße und einer bunten Gemüse garnitur
€ 8,80

Gemüselasagne
mit einer fruchtigen Tomatensoße
€ 6,50

Hausgemachte Krautkrapfen
mit frischen Kräutern und in Butter gebraten
€ 6,80

❧ *Waidmanns Heil* ❧

Geschmorter Rehbraten

*aus Oberbeurer Jagd, mit Preiselbeeren im Dunstapfel,
Zwetschgenblaukraut und Serviettenknödel*

€ 13,80

Rehrücken im Preiselbeer-Speckmantel

*auf Rahmsteinpilzen, Brokkoli und
hausgemachten Kartoffelnudeln serviert*

€ 18,50

Hirschschnitzel

*mit Haselnusspanierung, Speckrosenkohl
und hausgemachten Spätzle*

€ 13,90

Hasenpfeffer

Ragout vom Wildhasen mit hausgemachten Butterspätzle

€ 13,80

Geschmorte Wildschweinkeule

*mit Johannisbeergelee in der gedünsteten Williamsbirne,
Zwetschgenblaukraut und Kartoffelknödel*

€ 11,80

Großmutter's Hirschroulade

mit Pilz-Gemüsefüllung und Kartoffel-Selleriepüree

€ 14,50

Lammkrone

*mit feiner Kräuterkruste überbacken, dazu
Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin*

€ 17,20

☞ Unsere Platten ☜

Allgäuer Leckerle

*Kalbsbraten, Schweine- und Rinderfilets
auf Allgäuer Kässpätz'n von dreierlei Käs' mit Röstzwiebeln
dazu Krautschupfnudeln und hausgemachte Kartoffelnudeln
pro Person € 14,20*

Schwäbische Festtagsplatte

*Gebratene Schweine- und Rinderfilets, Knusperschnitzel von der Pute
mit frischen Champignons in Rahm, Bratensoße,
frischem Gemüse, hausgemachten Spätzle und Petersilienkartoffeln
pro Person € 14,80*

„Bayrische Wirthaus – Platte“

*Gebratene Kalbs- und Schweinshax'n , gebratener Bauernente,
mit Dunkelbiersoße, Blaukraut und Bayrisch Kraut
hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödeln
Pro Person € 14,50*

Mixed Grill - Platte

*Rosa gebratene Rinderlende, Schweinerückensteaks Kalbsleber und Putenschnitzel,
mit hausgemachter Kräuterbutter, Zigeuner- und Pfefferrahmsoße,
Grillwürstchen, Speckbohnen und Grilltomaten,
dazu Pommes frites
pro Person € 13,80*

*mit * gekennzeichnete Speisen bieten wir nur bei einheitlicher Speisenwahl
Bei einheitlicher Speisenwahl bieten wir Ihnen
ab 10 Personen 3 % Rabatt und
ab 25 Personen 5 % Rabatt auf Ihr Menü !*

☞ *Als Nachspeis' oder zum Kaffee* ☞

Spekulatius-Zimt-Parfait
mit Zwetschgenkompott
€ 4,80

Weihnachtliche Glühbirne
in Glühwein pochierte Birne mit Creme-Elise-Eiskrem
€ 4,50

Geeister Christstollen
auf Glühweinsößenspiegel serviert
€ 5,20

Lebkuchen – Nougat - Mousse
auf Soßenspiegel serviert
€ 4,80

Bratapfel
mit Nuss – Marzipanfüllung und Vanillesoße
€ 3,90

Hausgemachter Zwetschgenstrudel
mit weißer Schokoladensoße und Schlagsahne
€ 4,20

Großmutter's Mostküchle
nach einem Originalrezept von 1831
in Zimt und Zucker und Weinschaumsoß'
€ 4,20

☞ *Unsere Kuchen* ☞

Trockene Kuchen

Rotweinkuchen

Marmorkuchen

Zitronenkuchen

Kardinalschnitte; Biskuit, Baiser und Kaffeecreme

Birne - Nusskuchen

Torten

Schwarzwälder Kirschtorte

Eierlikörtorte

Bananen – Schokotorte

Käsesahnetorte

Käse-Mandarinenkuchen

Obstkuchen

Obstkuchen

Himbeerkuchen

Apfel - Streuselkuchen

Rumbombe

Schoko – Kirsch – Blechkuchen

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von € 1,00