



## *Grüß Gott* im Wirtshaus & Hotel Gasthof Engel in Oberbeuren Familientradition seit 1831 - Willkommen bei uns daheim!

**Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!**

Die Geschichte des »Gasthofs Engel« reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Er wurde bereits im Jahre 1519 als »Tavernwirtschaft« urkundlich erwähnt. Um 1820 wurde das Gebäude neu erbaut und ab 1831 als Schankwirtschaft betrieben. Am 22. Juni 1881 erwarb Ulrich Martin das Gasthaus nebst Hofstelle, Wiesen, Haus- und Herrengarten von Albert und Karolina Schmid.

Da Ulrich Martin kinderlos blieb, übergab er seinen Betrieb an seinen Neffen Michael Martin, der den Gasthof um seinen prägnanten Dachaufbau im Biedermeier Stil erweiterte. Seit nunmehr fünf Generationen kümmern 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. 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 18 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung. Für unsere kleinen Gäste haben wir einen Spielplatz. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen »Guten Appetit«.

**Familie Michael Martin und das gesamte Engel-Team**



## Aperitifs

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>„Aperol Spritz“</b><br>Prosecco mit Aperol, Eis, Orange und einem Spritzer Soda | 0,2 l | 5.50 |
| <b>“Rudolph”</b><br>Prosecco mit Wildpreiselbeersirup                              | 0,1 l | 3.90 |
| <b>“Weiße Pracht”</b> Bratapfellikör, Coconut, Maracujasaft, Mandelmilch           | 0,1 l | 4.60 |
| <b>„Schnee-Engel“</b> warmer Eierpunsch mit Sahnehaube                             | 5 cl  | 3.90 |

## Alkoholfreie Aperitifs

|  |       |      |
|--|-------|------|
| <b>„Braver Engel“</b><br>Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft und Tonic Water | 0,1 l | 3.30 |
| <b>„Pink Lady“</b><br>Pink Grapefruit, Zitronensaft und Grenadine          | 0,1 l | 3.30 |



## Als Vorspeise

|   |       |
|---|-------|
| <b>Räucherlachs</b><br>mit Reiberdatschi, Apfel-Meerrettichdip und Salatgarnitur            | 10.80 |
| <b>Gebackener Ziegenkäse</b><br>mit Honig und Trauben an bunten Blattsalaten, Baguette      | 9.70  |
| <b>Hausgeräucherter Lachsschinken</b><br>an Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen, Baguette | 9.80  |

## EBBAS aus im Suppentopf

|  |      |
|--|------|
| <b>Kässüpple</b><br>vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch | 5.50 |
| <b>Brätspätzlesuppe</b><br>hausgemachte Brätspätzle in kräftiger Fleischbrühe      | 4.90 |
| <b>Tomatensuppe</b><br>Sahnehaube und Balsamicoglace                               | 4.80 |



*S'gibt nix Bessers wie ebbas Guats*

**Allgäuer Schlemmerschnitzel**

Schweineschnitzel mit Speck und Allgäuer Käse überbacken,  
dazu Bratensoße und hausgemachte Spätzle

16.20

**Zwiebelrostbraten**

-wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende, mit Bratensoße,  
Allgäuer Kässpätzle von dreierlei Käs' und Röstzwiebeln

22.80

**Allgäuer Kässpatz'n**

von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder  
Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl

12.20

**Gelbes Thai-Gemüsecurry**

leicht pikant, mit Kokosmilch, Bambussprossen und Reis

14.80

**Hirschragout**

mit Preiselbeeren, Blaukraut und Serviettenknödeln

17.20

**Piccata Milanese**

im Käse-Ei-Mantel gebackenes Hühnerbrüstchen,  
mit Gemüserahmudeln und Tomatensoße

15.20

**Gebackene Schweineschnitzel**

mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat

12.80



## Unsere Salate

### Salatplatte „Hemingway“

gemischte Salate der Saison in Knoblauch-Tsatsikidressing,  
mit gebratenen Gyrosstreifen und Strohkartoffeln

12.20

### Salatplatte „Bambuly“

knackige Salate in einem feinen Currydressing, mit Frühlingsrollen,  
gebratener Putenbrust und frischen Früchten

12.80

### Salat „Neptun“

bunte Salate mit unserem Hausdressing, Thunfisch,  
Räucherlachs, blauen Zwiebeln und Oliven

13.50

### Kleiner gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

4.50

- 1 mit Konservierungsstoffen,  
mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Farbstoff E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt
- 9 mit Phosphat oder Stabilisator E 338, E 341, E 450, E 452 (nur bei Fleischprodukten)
- 10 mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)
- 11 mit Stärke (nur bei Fleischprodukten)
- 12 gentechnisch verändert

Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr. 1169/2011)  
enthaltenen Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal



## Desserts

|   |      |
|---|------|
| <b>Warmes-Schokoladenkuchlein</b><br>mit flüssigem Kern und Glühwein-Sorbet   | 7.30 |
| <b>„Schnee-Engel“</b><br>warmer Eierpunsch mit Sahnehaube/5 cl  | 3.90 |
| <b>Weihnachtskugel</b><br>Gebrannte Mandeleiscreme in Spekulatius-<br>Brösel gerollt, dazu Glühweinsöße                         | 3.90 |
| <b>Weihnachtlicher Kaffeeklatsch</b><br>Gebranntes Mandeleis mit Schokoladensoße<br>und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert | 3.70 |
| <b>Winterzauber</b><br>Glühweinsorbet, Walnuss- und Mandeleiscreme<br>mit Mandarinen und Lebkuchen                              | 5.50 |
| <b>Glühende Liebe</b><br>Vanille- und Zimteis mit heißen Waldbeeren   | 5.50 |