



Grüß Gott
bei eis daheim

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

Glas Prosecco	0,1 l	3.60
Winter Spritz Prosecco mit Granatapfel, Rosmarin und Maracuja	0,2 l	6.00
Dark Hugo Rosé- Vermouth, Tonic Water, Crème de Cassis und Waldbeeren	0,2 l	6.00
Birnen- Lillet Lillet mit Birnensaft, Zitronensirup und Rosmarin	0,2 l	6.00
„Rudolph“ Prosecco mit Wildpreiselbeeren	0,2 l	3.90

Alkoholfreie Aperitifs

„Kleiner Wichtel“ Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft, Mandelsirup und Soda	0,2 l	4.40
„Spritziges Beerchen“ Schweppes Wild Berry, Soda, frische Minze und Beeren	0,1 l	4.30
„Birnen Tonic“ mit Birne, Tonic, Haselnuss und Thymian	0,1 l	4.30



Als Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Feigen an bunten Blattsalaten, Walnussweckle	12.20
Graved Lachs mit Dill gebeizter Lachs, Reiberdatschi und Limetten-Schmand	13.30
Rehterrine mit Sauce Cumberland und winterlichen Blattsalaten	13.90
Hausgeräucherter Lachsschinken an Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen, Baguette	11.80

Elbas aus m Suppentopf

Kässüpple vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch	5.90
Cappuccino von der Maroni Kastaniensuppe mit feiner Zimt Note und Milchschaum	5.50
Maultaschensuppe hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln in kräftiger Fleischbrühe	5.40



Ohne Fleisch

Oberbeurer Lachsforellenfilet in Riesling gedünstet, mit Safransoße, Reis und Mandel-Brokkoli	23.80
Gegrillter Zander auf Hummer-Garnelensauce, dazu schwarze und weiße Nudeln	21.70
Allgäuer Kässpätz'n von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl	14.80
Tagliatelle „Helene“ breite Bandnudeln mit Birnenspalten, Radicchio, und gehackten Walnüssen in Gorgonzolarahm	14.90
Spinatstrudel Blattspinat im Weizenwrap und mit Fetakäse überbacken	15.20



Unsere Adventsschmankerl

Medaillons vom Schweinefilet

mit Speckmantel und einer Pflaumen-Kräuterjus, dazu servieren wir Graupen Risotto mit kräftigen Allgäuer Bergkäse 23.80

Gepökelte Schweinebäckle

zarte Magerbäckle mit Honig glasiert, Portweinjus, cremigem Apfelkraut und Püree 21.50

Gegrillte Maishähnchenbrust

auf Tagliatelle mit Birnen, Walnüssen, Radicchio und Gorgonzolarahm 19.90

„Der Feigling“

geschnetzelte Fasanenbrust, in Rotwein-Feigensoße, dazu ein Kartoffelpüree mit Selleriestroh 23.80

Zarter Kalbstafelspitz

langsam bei niedriger Temperatur im Vakuum gegarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Blattspinat und Röstkartoffeln 25.50

Gebackene Hirschschnitzel

mit einer Haselnusspanierung, Preiselbeerssoße, Rosenkohl und Allgäuer Buabaspitzle 24.80

Rosa gegrilltes Lammrückenfilet

mit einer Allgäuer Bergkräuterkruste überbacken, Tomaten-Knoblauchjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin 28.60



Unsere Klassiker

Maharani

geschmetzelte Hähnchenbrust in fruchtiger Curryrahmsoße,
mit Basmatireis und gebackener Banane

17.90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende,
mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Kässpätzle

24.80

Allgäuer Schlemmerschnitzel

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

19.50

Oberbeurer Traditionsschnitzel

panierte Schweineschnitzel mit Bratensoße,
Butternudeln, Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur

17.80

Räuberspieß

Rinderlende mit Zwiebeln und Speck gegrillt, Senfrahmsoße
mit Pilzen und Gürkchen, Bratkartoffeln und Bohnen

24.50



Unsere Salate

Salatplatte „Hemingway“

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

14.70

Salatplatte „Bambuly“

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

14.90

Salat „Winterzeit“

Winterliche Blattsalate mit Preiselbeerdressing, gebackenen Champignons,
Feigen und gebratenen Streifen von der Fasanenbrust

15.80

Gebackener Mandel-Camembert

mit Preiselbeeren und winterlichen Blattsalat mit Apfeldressing

13.80

Salatschüssel „El Greco“

mit Olivenöl- und Knoblauchdressing, Fetakäse,
grünen Bohnen, Zwiebeln und Oliven⁸

14.20

Gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

klein 5.70

groß 9.70



Zur Vesper

Herrgotts B'scheißerle

Maultaschen mit Ei, abgeschmälzten Zwiebeln,
Bratensoße und hausgemachten Kartoffelsalat 13.50

Gebackene Schweineschnitzel

mit Pommes frites oder einem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 15.50

3 Schweinsbratwürstle

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 9.80

Strammer Max

Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke 7.50

Saurer Käs'

Allgäuer Romadur in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln und Brot 9.50

Abgebräunter Leberkäs ^{1,9}

mit Spiegelei und Kartoffelsalat 9.80

- 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



Desserts

Toblerone-Mousse mit Honig und Krokant, dazu Passionsfrucht-Sorbet	6.50
Spekulatius-Vanille-Creme Bayrische Creme mit Spekulatius und Zimt-Pflaumen-Eiscreme	6.50
Lebkuchen-Tiramisu mit Zimt und Macadamia-Eiscreme	6.50
Süßes Knödel Trio je ein kleiner Topfen-, Apfel- und Waldbeeren-Knödel mit süßer Bröselbutter und Vanillesoße	7.50
Winterlicher Obstsalat mit Bratapfellok, karamellisierten Nüssen und Macadamia-Eis	6.80
Warmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern, dazu Zimt-Pflaumen-Eiscreme und Sahnetupfer	7.90
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße und Cassis-Sorbet	7.50
Schneeball Macadamia-Eiscreme mit Kokosraspeln und Schokoladensoße	4.40
Weihnachtlicher Kaffeeklatsch Espresso-Krokant-Eiscreme mit Zimt, Schokoladensoße und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert	4.40
Kaufbeurer Sorbet Duo Cassis- und Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco	5.80