



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	3.90
Limoncello Spritz Prosecco mit Limoncello, Eis, Tonic Water	0,2 l	6.80
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Eis, frische Minze und einem Schuss Soda	0,2 l	6.80
Herbstlicher Lillet Lillet, Prosecco, Rosmarin und Apfel	0,2 l	6.80
Campari mit Soda oder Orangensaft	0,2 l	6.80
Gin Tonic Gin, Tonic Water, Gurke & Eis	0,2 l	6.80
Martini Bianco oder rosso	0,05 l	4.20

Alkoholfreie Aperitifs

„Spritziges Beerchen“ Schweppes Wild Berry, Soda, frische Minze und Beeren	0,2 l	4.50
„Pink Lady“ Pink Grapefruit, Limette und Grenadine	0,2 l	4.50
„Braver Engel“ Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft und Tonic Water	0,2 l	4.50



Als Vorspeise

Räucherlachs mit Reiberdatschi, Apfel-Meerrettichdip und Salatgarnitur	14.90
Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und gehackten Nüssen, Blattsalaten mit Balsamicodressing	14.30
Gebackene Champignons mit Kräuterdipp und einer bunten Salatgarnitur	12.50
Caesar's Salad Romanasalat in leckerem Caesar-Dressing mit Knoblauch, Parmesanspänen und Croûtons	9.80

Elbas aus in Suppentopf

Allgäuer Kässüpple vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch	6.80
Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Orange und Ingwer	5.90
Brätspätzlesuppe hausgemachte Brätspätzle in kräftiger Rinderbrühe	6.40



Ohne Fleisch

Allgäuer Kässpätz'n

von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl 16.60

Tagliatelle „Helene“

breite Bandnudeln mit Birnenspalten, Radicchio, und gehackten Walnüssen in Gorgonzolarahm 14.90

Spinatstrudel

Weizenwrap mit Blattspinat gefüllt und mit Käse-Eihülle überbacken, dazu eine bunte Salatgarnitur 16.50

Knödel Dreierlei

Käse-, Spinat- und Rote-Bete-Knödel, mit Rucola, zerlassener Butter, Bergkäs-Raspeln und einem grünen Salat 17.80

Gelbes Thai-Gemüsecurry (vegan)

leicht pikant, mit Kokosmilch, Bambussprossen und Reis 18.50

Oberbeurer Mandelforelle

Forellenfilets von der Forellenzucht Negele/Oberbeuren mit Mandeln in Kräuterbutter gebraten, dazu Blattspinat und Kartoffelgratin 24.80



S'gibt nix Bessers wie ebbas Guats

Stroganoff

geschnetztes Rinderfilet mit frischen Pilzen und Gürkchen in Senfrahmsoße mit Roter Rübe⁴ und Sauerrahm, dazu Butternudeln und Gemüse 25.90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende, mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Kässpätzle 28.80

Pfefferspieß

Rinderlende mit Zwiebeln und Speck gegrillt, grüne Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Bohnen 27.70

Rindermedaillons

auf Tagliatelle mit Birnen, Walnüssen, Radicchio und Gorgonzolarahm 29.90

Allgäuer Schlemmerschnitzel

Schweineschnitzel mit Speck und Allgäuer Käse überbacken, dazu Bratensoße und hausgemachte Spätzle 21.90

Oberbeurer Traditionsschnitzel

panierte Schweineschnitzel mit Bratensoße, Butternudeln, Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur 19.90

Maharani

geschnetzelte Hähnchenbrust in fruchtiger Curryrahmsoße, mit Basmatireis und gebackener Banane 21.80

Lammrückenfilet

rosa gegrillt und mit Allgäuer Bergkräuterkruste überbacken, dazu Knoblauchjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin 32.70



Unsere Salate

Salatplatte „Hemingway“

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

16.70

Salatplatte „Bambuly“

knackige Salate mit Currydressing, Frühlingsrollen,
gebratener Hähnchenbrust und frischen Früchten

16.80

Salat „Neptun“

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

16.80

Salatschüssel „El Greco“

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

15.90

Rancher-Salat

bunte Salate der Saison mit pikantem Salsa-Dressing,
gegrillte Rindfleischstreifen, Nachos und kross gebratenem Bacon

16.80

Caesars Salat

Romanasalat in leckerem Caesar-Dressing
mit Knoblauch, Parmesanspänen und Croûtons
mit gebratener Hähnchenbrust

9.80

+5.50

Gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

klein 6.50

groß 10.90



Zur Vesper

Gebackene Schweineschnitzel mit Pommes frites oder einem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	17.80
Schinkennudeln mit Hinterschinken ^{1,2,9} , Sahne und Ei und einem gemischten Salat	13.80
Abgebräunter Leberkäs ^{1,9} mit Spiegelei und Kartoffelsalat	11.50
Currywurst ^{1,2,3,4,5,9} mit einer BBQ-Currysoße ^{3,4,5} und Pommes frites	9.80
Saurer Käs' Allgäuer Romadur in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln und Brot	10.80
Wurstsalat mit Leberkässtreifen ^{1,9} , Essiggurke, Zwiebeln und Brot	9.00

- 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

Sweet ´n Spicy

Gesalzenes Karamell-Eis in Erdnüssen und Tacos gerollt,
dazu Karamellsoße

4.80

Dänischer Kaffeeklatsch

Espresso-Krokant-Eiscreme mit Schokoladensoße
und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert

4.80

Kaufbeurer Sorbet Duett

Passionsfrucht- und Himbeersorbet mit Prosecco

6.90

Mousse au Chocolat

mit Beerensoße und Vanilleeis

8.50

Palatschinken

Topfen-Palatschinken mit passionsfrucht-Sorbet
und Eierlikör-Mascarponecreme

8.50

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eiscreme mit Schlagsahne

6.50

Früchtebecher

Vanille-Eiscreme und Sorbets, Obstsalat und Naturjoghurt

7.80

Banana Split

Schokoladen- und Vanilleeis
mit Banane, Schokosoße, Sahne und Mandeln

7.80

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne

6.70

Warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, Himbeersorbet und Schlagsahne

8.80