



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



Als Vorspeise

Räucherlachs mit Reiberdatschi, Apfel-Meerrettichdip und Salatgarnitur	14.90
Schmierige Brüder Obatzder, Radiesle-Frischkäse, Griebenschmalz und Brot	13.90
Veggie Trio Guacamole, Karotten-Kurkuma-Hummus, Couscous-Salat und Weißbrot	13.90
Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing	6.50

EBBAS aus im Suppentopf

Kässüpple vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch	6.80
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert, Sahnehaube	6.40
Brätspätzlesuppe hausgemachte Brätspätzle in kräftiger Fleischbrühe	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

Gemüsebratlinge

mit Kräuterschmand und einer bunten Salatgarnitur 17.20

Knödel Dreierlei

Rote Bete-, Spinat- und Käseknödel mit brauner Butter, Bergkäseraspeln, Kürbiskernen und Blattsalat 17.80

Gelbes Thai-Gemüsecurry

leicht pikant, mit Kokosmilch, Bambussprossen und Reis 18.50

Oberbeurer Lachsforellenfilet

von der Forellenzucht Negele in Oberbeuren, in Riesling gedünstet, mit einer Schnittlauchsoße, Gemüse und Reis 24.80



S'gibt nix Bessers wie abbas Guats

Allgäuer Schlemmerschnitzel

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

21.90

Gebackene Schweineschnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites

17.80

Zwiebelrostbraten

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

28.80

Allgäuer Bergbauernsteak

ein saftiges 300 g Rib-Eye-Steak mit Kartoffel-Speckspießchen,
einer bunten Salatgarnitur und hausgemachter Kräuterbutter

28.80

Räuberspieß

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

27.70

Oberbeurer Rehragout

mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachtem Semmelknödel

24.80

Maharani

geschnetzelte Hähnchenbrust in Curryrahmsoße,
mit Basmatireis und gebackener Banane

21.90

Piccata Milanese

im Käse-Ei-Mantel gebackenes Hühnerbrüstchen,
mit Pesto-Nudeln und Tomatensoße

22.80



Unsere Salate

Salatplatte „Hemingway“

Gemischte Salate der Saison in Knoblauch-Tsatsikidressing,
mit gebratenen Gyrostreifen und Strohkartoffeln

16.50

Salatplatte „Bambuly“

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

16.80

Salatschüssel „El Greco“

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

15.90

Salat „Neptun“

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

16.80

Rancher-Salat

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

15.80

Gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

klein 6.50
groß 10.90



Zur Vesper

Schinkennudeln

mit Hinterschinken, Zwiebeln, Sahne und Ei,
dazu ein kleiner gemischter Salat 13.80

Currywurst^{1,2,3,4,5,9}

mit einer BBQ-Currysoße und Pommes frites 10.80

Strammer Max

Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke 8.80

Saurer Käs'

Allgäuer Romadur in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln und Brot 11.00

Geräucherte Forellenfilets

mit Rote-Bete-Apfelsalat, Zwiebeln, Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln 17.50

Fleischkühle

mit Bratensoße, Spiegelei und einem Kartoffel-Gurkensalat mit Radiesle 14.80

Sauer gemischter Preßsack

mit Zwiebeln und Brot 10.00

Wurstsalat

sauer angemachte Regensburger,
Gurke, Zwiebeln und Brot 10.50

- 1 mit Konservierungsstoffen, mit Nitrit Pökelsalz, mit Nitrat,
mit Nitrit Pökelsalz 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

Pfirsich Melba

Pfirsich-Johannisbeer-Eiscreme, Vanilleeis und Himbeersorbet mit Fruchtsoße, Pfirsichstückchen und Schlagsahne 7.80

Früchtebecher

Pfirsich-Eiscreme, Passionsfrucht- und Himbeersorbet, Obstsalat und Naturjoghurt 7.80

Banana Split

1 Kugel Schokoladen- und 2 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokosoße, Sahne und Mandeln 7.80

Nuss-Kuss

Walnusseiscreme in Nüssen und Müsli gerollt, Karamellsoße und Sahne 4.80

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 7.20

Warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, Vanilleiscreme und Schlagsahne 8.80

Kaufbeurer Sorbet-Duett

Passionsfrucht- und Himbeersorbet mit Minze und Prosecco 6.80

Dänischer Kaffeeklatsch

Vanilleiscreme mit Schokoladensoße und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert 4.80

Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagahne 6.50

Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis und Schlagahne 6.50

Kugel Eiscreme nach Wahl 1.90

Portion Sahne, Bailey's oder Eierlikör 1.00