



*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

<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	3.90
<b>„Rudolph“</b> Prosecco mit Cassis-Sorbet	0,2 l	6.20
<b>„Polarlicht“</b> Prosecco mit Granatapfel, Rosmarin und Maracuja	0,2 l	6.80
<b>„Väterchen Frost“</b> Lillet, Prosecco, Rosmarin und Apfel	0,2 l	6.80
<b>„Schnee-Engel“</b> warmer Eierpunsch mit Sahnehaube	5 cl	4.50
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Gurke & Eis	0,2 l	6.80
<b>Martini</b> Bianco oder rosso	0,05 l	4.20

## Alkoholfreie Aperitifs

<b>„Kleiner Wichtel“</b> Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft, Mandelsirup und Soda	0,2 l	4.50
<b>„Birnen Tonic“</b> mit Birne, Tonic, Haselnuss und Thymian	0,2 l	4.50
<b>„Spritziges Beerchen“</b> Schweppes Wild Berry, Soda, frische Minze und Beeren	0,2 l	4.50



## Als Vorspeise

<b>Geräuchertes Oberbeurer Forellenfilet</b> mit Reiberdatschi, Apfel-Meerrettichdip und Salatgarnitur	13.90
<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und gehackten Nüssen, Blattsalaten mit Balsamicodressing	14.50
<b>Allgäuer Bergschinken</b> mit Feigen und Mascarponecreme	12.50

## EBBAS aus m Suppentopf

<b>Allgäuer Kässüpple</b> vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch	6.80
<b>Cappuccino von der Maroni</b> mit Milchschaum und Zimtnote	6.30
<b>Maultaschensuppe</b> hausgemachte Maultaschen in kräftiger Suppenfleischbrühe	5.80
<b>Wildkraftbrühe</b> mit Sherry und Kräuterflädle	6.70



## Ohne Fleisch

### **Allgäuer Kässpätz'n**

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

### **Gemüsestrudel**

Gemüseragout im Weizenwrap und mit Käse-Eihülle überbacken, dazu eine bunte Salatgarnitur 16.80

### **Cremige Kürbis-Gnocchi**

mit Champignons, Blattspinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen 16.20

### **Gegrillter Zander**

auf Hummer-Garnelensauce, dazu schwarze und weiße Nudeln 25.50

### **Oberbeurer Lachsforellenfilet**

in Riesling gedünstet, mit Safransoße, Reis und Mandel-Brokkoli 24.80



## Unsere Adventsschmankerl

### **Barbarie-Entenbrust**

Knusprig und rosa gebraten, mit der eigenen Soße,  
Serviettenknödeln und Zwetschgenblaukraut

28.80

### **„Der Feigling“**

geschmetzelte Fasanenbrust, in Rotwein-Feigensoße,  
dazu ein Kartoffelpüree mit Selleriestroh

25.80

### **Böfflamott**

ist ein urbayrisches Gericht, das aus der Zeit Napoleons stammt.  
Eigentlich heißt es "Boeuf à la mode", also Rindfleisch nach Art der Mode.  
Das falsche Filet wird in Rotwein mariniert und geschmort,  
dazu servieren wir Serviettenknödel und Zwetschgenblaukraut

24.80

### **Gebackene Hirschschnitzel**

mit einer Nusspanierung, Preiselbeersoße,  
Speckrosenkohl und Allgäuer Buabaspitzle

26.80

### **Lammrückenfilet**

rosa gegrillt und mit Allgäuer Bergkräuterkruste überbacken,  
dazu Ratatouille und Kartoffelgratin

32.70



*S'gibt nix Bessers wie ebbas Guats*

**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

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

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

28.80

**Räuberspieß**

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

25.50

**Berliner Leber**

Kalbsleber in Butter gebraten mit Bratensoße, Apfelspalten,  
Röstzwiebeln und einem hausgemachten Kartoffelpüree

24.70

im Januar sind wieder unsere Metzgerwochen mit vielen Innereien Spezialitäten!!!



## 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

### **Salat „Winterzeit“**

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

18.80

### **Gebackener Mandel-Camembert**

mit Preiselbeeren und winterlichen Blattsalat

15.50

### **Salatschüssel „El Greco“**

mit Olivenöl- und Knoblauchdressing, Fetakäse,  
grünen Bohnen, Zwiebeln und Oliven<sup>8</sup>

15.90

### **Gemischter Salat**

mit unserem Hausdressing

klein 6.50

groß 10.90



## Zur Vesper

### Herrgotts B'scheißerle

Maultaschen mit Ei, abgeschmälzten Zwiebeln,  
Bratensoße und hausgemachten Kartoffelsalat

13.50

### 3 Schweinsbratwürstle

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

10.80

### Strammer Max

Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke

8.50

### Allgäuer Schupfnudeln

mit Sauerkraut und gebratenem Speck und einem grünen Salat

13.50

### Gebackene Schweineschnitzel

mit Pommes frites oder einem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

17.80

### Abgebräunter Leberkäs<sup>1,9</sup>

mit Spiegelei und Kartoffelsalat

11.50

### Saurer Käs'

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

10.80

- 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

<b>Toblerone-Mousse</b> mit Honig und Krokant, dazu Passionsfrucht-Sorbet	8.50
<b>Spekulatius-Vanille-Creme</b> Bayrische Creme mit Spekulatius und Zimt-Pflaumen-Eiscreme	8.50
<b>Winterlicher Obstsalat</b> mit Bratapfellokör, karamellisierten Nüssen und Macadamia-Eis	7.80
<b>Winterzauber</b> Walnuss-, Espresso-Krokant- und Schokoladeneiscreme mit Lebkuchen, Mandarinen und Spekulatius	7.80
<b>Warmes Schokoladen-Küchlein</b> mit flüssigem Kern, dazu Zimt-Pflaumen-Eiscreme und Sahnetupfer	8.80
<b>Schneeball</b> Macadamia-Eiscreme mit Kokosraspeln und Schokoladensoße	4.80
<b>Weihnachtlicher Kaffeeklatsch</b> Espresso-Krokant-Eiscreme mit Zimt, Schokoladensoße und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert	4.80
<b>Zwetschgenstrudel</b> mit Espresso-Krokant-Eiscreme und weißer Schokoladensoße	7.50
<b>Weißes Schokoladenparfait</b> mit Persischen Cassis Feigen	8.50
<b>Marillen Palatschinken</b> mit Mandarinen-Eiscreme und Sahne	7.70
<b>„Rudolph“</b> Prosecco mit Cassis-Sorbet/0,2 l	6.20
<b>„Schnee-Engel“</b> warmer Eierpunsch mit Sahnehaube/5 cl	4.50