



*Grüß Gott*

im Wirtshaus & Hotel  
Gasthof Engel in Oberbeuren

**Familientradition seit 1831 - Willkommen bei uns daheim!**

**Liebe Gäste, wir begrüßen Sie recht herzlich zu unseren Metzgerwochen.**

Ein Tier besteht nicht nur aus Muskelfleisch und edlen Teilen wie Filet und Rücken, sondern auch aus Innereien und Schmorfleisch wie Bäckchen, Haxen und Bauch. Kenner dieser Stücke lieben Ihren wunderbaren Eigengeschmack. Früher war es üblich ein Tier vom Kopf bis zum Schwanz zu verarbeiten und zu verzehren. Im Gasthof Engel war dies, durch unsere angeschlossene Metzgerei eine Selbstverständlichkeit und immer ein besonderes Merkmal unserer Küche. Wir haben unsere alten klassischen Rezepte für Sie wiederbelebt und möchten den Liebhabern solcher Schmankerl eine Freude zu bereiten. Heute, wie damals beziehen wir unsere Produkte von Landwirten aus der Region. Unsere Fleisch- und Innereien- Spezialitäten liefert die Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur, Zadels. Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit!“

**Ihre Familie Martin und alle „Engel“**

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



## *Ebbas aus m Suppentopf*

### **Leberspätzlesuppe**

hausgemachte Leberspätzle mit Schnittlauch  
in kräftiger Suppenfleischbrühe 5.20

### **Markklößchensuppe**

Fleischbrühe mit Markklößchen 5.50

### **Großvaters Metzelsupp'n**

Kesselfleischbrühe mit Wellfleischwürfel und  
verkochter Blut- und Leberwurst, dazu Schwarzbrot 5.80

### **Allgäuer Kässüpple**

vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch 6.80

## *Vorher scho Ebbas guats*

### **Gebackenes Kalbsbries**

mit Sauce Tartar und einem bunten Kartoffelsalat  
als Vorspeise: 16.50  
als Hauptgang: 25.80

### **Semmelknödel Carpaccio**

mit blauen Zwiebeln, Apelessig-Vinaigrette  
und gerösteten Blutwurstscheiben  
als Vorspeise: 9.50  
als Hauptgang: 14.50

### **Gebackene Weißwurstscheiben**

mit Brezen-Panierung, Hendlmeier-Senf-Dipp  
und einem Salatsträußle  
als Vorspeise: 8.80  
als Hauptgang: 13.50

### **Allgäuer Voressen**

Saure Kutteln mit Salzkartoffeln  
als Vorspeise: 7.70  
als Hauptgang: 12.80



## *Aus unserer Metzgerkuche*

<b>Gekochte Rinderzunge</b> mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln	23.80
<b>Gepökelte Schweinebäckle</b> zarte mit Honig glasiert Magerbäckle, kräftige Portweinjus, cremiges Apfelkraut und Kartoffelpüree	20.70
<b>Schlachtplatte</b> Kesselfleisch vom Schweinebauch, Blut- & Leberwurst, Sauerkraut und Röstkartoffeln	17.80
<b>Berliner Leber</b> zarte Kalbsleber in Butter gebraten, mit glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Bratenjus und einem hausgemachten Kartoffelpüree	24.80
<b>Wiener Salonbeuschel</b> Saures Ragout aus Kalbslunge, Herz und Zunge, dazu Serviettenknödel	16.80
<b>Geschmortes Kalbsherz auf italienische Art</b> in einer Tomaten-Rosmarinjus, dazu ein cremiges Steinpilz Risotto	22.20
<b>Geschnetzelte Kalbsnierchen</b> mit Cognac flambiert, Dijon-Senfsoße mit Estragon und Crème fraîche, dazu Schneekartoffeln mit Butterflocke	23.80
<b>Der Ochs' von vorne und hinten</b> geschmorte Ochsenbacke und Ochsenchwanzragout mit Zwetschgenblaukraut und hausgemachten Spätzle	25.80

