



*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**

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



## Aperitifs

<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	3.90
<b>Hugo</b> Prosecco mit Holundersirup, Eis, frische Minze und einem Schuss Soda	0,2 l	6.80
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet mit Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	0,2 l	6.80
<b>Campari</b> mit Soda oder Orangensaft	0,2 l	6.80
<b>Aperol – Sunshine</b> Aperol, Orangensaft, Prosecco und Eis	0,2 l	6.80
<b>Holunder Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Holunderblütenlikör, Gurke & Eis	0,2 l	6.80
<b>Martini</b> Bianco oder rosso	0,05 l	4.20

## Alkoholfreie Aperitifs

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



## *Ebbas aus'm Suppentopf*

<b>Cremesuppe von der Räucherforelle mit Dillschaum</b>	6.60
<b>Südfranzösische Fischsuppe</b> mit Pernod und Safran	7.20
<b>Tiroler Speckknödelsuppe</b> mit Schnittlauch in kräftiger Suppenfleischbrühe	5.50
<b>Allgäuer Kässüpple</b> vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch	6.80

## *Vorher scho Ebbas guats*

<b>Geräuchertes Oberbeurer Forellenfilet</b> mit Reiberdatschi, Apfel-Meerrettichdip und Salatgarnitur	13.90
<b>Gebeizter Lachs</b> auf japanischen Algensalat von der Wakame – Alge, geröstetem Sesam und Reissalat	15.20
<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und gehackten Nüssen, Blattsalaten mit Balsamicodressing	14.50



## Ohne Fleisch

### **Allgäuer Kässpätz'n**

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

16.60

### **Gemüsestrudel**

Mediterranes Gemüseragout im Weizenwrap und mit Käse-Eihülle überbackt, dazu eine bunte Salatgarnitur

16.80

### **Knödel Dreierlei**

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

17.80



*Es gibt nix Bessers wie echtes 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

**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

**Maharani**

geschnetzelte Hähnchenbrust in fruchtiger Curryrahmsoße,  
mit Basmatireis und gebackener Banane

21.80

**Geschnetzelte Fasanenbrust**

in Rotwein-Traubensoße, mit Kartoffelpüree und Selleriestroh

25.80



## Zur Vesper

<b>Gebackene Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites oder einem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	17.80
<b>Herrgotts B'scheißerle</b> Maultaschen mit abgeschmälzten Zwiebeln, Spiegelei, Bratensoße und einem hausgemachten Kartoffelsalat	14.50
<b>3 Schweinsbratwürstle</b> mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	11.80
<b>Allgäuer Krautspätzle</b> Hausgemachte Spätzle mit Sauerkraut und gebratenem Speck und einem grünen Salat	14.50
<b>Abgebräunter Leberkäs <sup>1,9</sup></b> mit Spiegelei und Kartoffelsalat	11.50



## 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, Trauben und gebratenen Streifen von der Fasanenbrust

18.80

### 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

- 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



<b>Warmes Schokoladen-Küchlein</b> mit flüssigem Kern, dazu Pflaumen-Eiscreme und Sahnetupfer	8.80
<b>Marillen Palatschinken</b> mit Pfirsich-Johannisbeersorbet und Sahne	7.70
<b>Zwetschgenstrudel</b> mit Espresso-Eiscreme und Schlagsahne	7.50
<b>Weißes Schokoladen Parfait</b> mit heißen beschwipsten Kirschen	8.20
<b>Nuss-Kuss</b> Pistazien-Eiscreme mit gehackten Nüssen und Karamellsoße	4.80
<b>Pfirsich Melba</b> Pfirsich-Johannisbeersorbet und Vanilleeiscreme Pfirsichstückchen, Himbeersoße und Schlagsahne	7.80
<b>Kaffeeklatsch</b> Espresso-Eiscreme, Schokoladensoße und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert	4.80
<b>Banana Split</b> Schokoladen- und Vanilleeis mit Banane, Schokosoße, Sahne und Mandeln	7.80
<b>Früchtebecher</b> Vanille-Eiscreme, Pfirsich-Johannisbeersorbet, Apfelsorbet, Obstsalat und Naturjoghurt	7.80