



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 & Soda	0,2 l	7.20
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Eis, frische Minze und einem Schuss Soda	0,2 l	7.20
Lillet Wild Berry Lillet mit Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	0,2 l	7.20
Campari mit Soda oder Orangensaft	0,2 l	7.20
Holunder Gin Tonic Gin, Tonic Water, Holunderblütenlikör, Gurke & Eis	0,2 l	7.20
Martini Bianco oder rosso	0,05 l	4.40

Alkoholfreie Aperitifs

„Spritziges Beerchen“ Schweppes Wild Berry, Soda, frische Minze und Beeren	0,2 l	4.80
„Pink Lady“ Pink Grapefruit, Limette und Grenadine	0,2 l	4.80
„Braver Engel“ Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft und Tonic Water	0,2 l	4.80



Als Vorspeise

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und gehackten Nüssen, Blattsalaten mit Balsamicodressing	14.80
Geräuchertes Oberbeurer Forellenfilet mit Reiberdatschi, Apfel- Meerrettichdip und Salatgarnitur	14.50
Gebackene Champignons mit Kräuterdip und einer bunten Salatgarnitur	12.80
Caesar's Salad Romanasalat in Caesar-Dressing mit Knoblauch, Olivenöl und Sardellen, Parmesanspänen und Croûtons	9.80

EBBAS aus in Suppentopf

Allgäuer Kässüpple vom Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch	6.80
Zwiebelsuppe mit Knoblauch Croutons	6.20
Maultaschensuppe hausgemachte Maultaschen in kräftiger Fleischbrühe	6.50

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



Ohne Fleisch

Allgäuer Kässpätz'n von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl	16.60
Spinatstrudel Blattspinat im Weizenwrap und mit Käse-Eihülle überbacken, dazu eine bunte Salatgarnitur	16.80
Veggie Burger Gemüsebratlinge mit Guacamole, Tomaten, blauen Zwiebeln und Eissalat, Süßkartoffel Pommes und Mango-Ingwer-Dipp	15.50
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

geschnetzeltes Rinderfilet mit frischen Pilzen und Gürkchen in Senfrahmsoße mit Roter Rübe⁴ und Sauerrahm, dazu Butternudeln und Gemüse 28.50

Pfefferspieß

Rinderlende mit Zwiebeln und Speck gegrillt, grüne Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Bohnen 28.30

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 29.50

Maharani

geschnetzelte Hähnchenbrust in fruchtiger Curryrahmsoße, mit Basmatireis und gebackener Banane 21.90

Lammrückenfilet

rosa gegrillt und mit Allgäuer Bergkräuterkruste überbacken, dazu Knoblauchjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin 33.40



Unsere Salate

Salatplatte „Hemingway“

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

16.90

Salatplatte „Bambuly“

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

16.90

Salat „Neptun“

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

17.20

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

17.20

Caesars Salat

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

9.80

+5.80

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 15.50

Gebackene Schweineschnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites 17.80

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

mit einer BBQ-Currysoße und Pommes frites 10.90

Strammer Max

Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke 9.30

Saurer Käs'

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

- 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

Sweet ´n Spicy

Walnuss-Eiscreme in Erdnüssen und Tacos gerollt,
dazu gesalzene Karamellsoße

4.80

Dänischer Kaffeeklatsch

Vanille-Eiscreme mit Schokoladensoße
und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert

4.80

Mousse au Chocolat

mit Beerensoße und Vanilleeis

8.50

Palatschinken

Marillen-Palatschinken mit Passionsfrucht-Sorbet
und Eierlikör-Mascarponecreme

8.50

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne

7.20

Warmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, Himbeersorbet und Schlagsahne

8.80

Kaufbeurer Sorbet-Duett

Passionsfrucht- und Himbeersorbet mit Minze und Prosecco

7.20

Kugel Mövenpick Eiscreme (Boubon-Vanille, Chocolate Chips,
Maple Walnut, Himbeer- und Passionsfruchtsorbet)

2.30

Portion Sahne, Bailey's oder Eierlikör

1.20



Alkoholfreies

Sprudel – Tafelwasser	0,2 l	2.70
Sprudel – Tafelwasser	0,4 l	3.80
Krumbach Mineralwasser medium	0,25 l	3.80
Krumbach Mineralwasser medium	0,5 l	4.90
Krumbach Mineralwasser naturell	0,25 l	3.80
Krumbach Mineralwasser naturell	0,5 l	4.90
Coca Cola	0,33 l	4.40
Coca Cola zero	0,33 l	4.40
Fanta	0,2 l	3.80
Spezi	0,4 l	4.70
Apfelsaft	0,2 l	3.80
Lindauer Orangensaft	0,2 l	3.80
Lindauer Multivitaminsaft	0,2 l	3.80
Lindauer Grapefruitsaft	0,2 l	3.80
Lindauer Birnensaft	0,2 l	3.80
Lindauer Johannisbeersaft	0,2 l	3.80
Diverse Saftschorle	0,4 l	4.70
Holunderschorle mit Zitrone und Minze	0,4 l	4.70

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3.20
Haferl Kaffee	4.10
Portion Kaffee	6.20
Cappuccino	4.10
Espresso	2.80
Espresso Macchiato	3.20
Latte Macchiato	4.10
Glas Tee	
(Schwarz, Grün, Kräuter, Kamille Pfefferminz, Rooibos, Früchte)	4.10
Heiße Schokolade	4.80
Affogato al caffè in Espresso ertrunkenes Vanilleeis	4.50

Bier



Augustiner – Bier hell vom Fass	0,5 l	4.60
Augustiner – Bier hell vom Fass	Schnitt	3.70
Augustiner dunkel	0,5 l	4.90
Radler	0,5 l	4.60
Augustiner Pils	0,3 l	3.70
Augustiner alkoholfreies Bier	0,5 l	4.60
Aktien Hefeweizen Anno 25 vom Fass	0,5 l	4.90
Augustiner Weißbier aus der Flasche	0,5 l	4.90
Aktien dunkles Weißbier	0,5 l	4.90
Aktien leichtes Weißbier	0,5 l	4.90
Aktien alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4.90
Russ Weißbier mit Zitronenlimonade	0,5 l	4.90
Moor Weißbier mit Cola	0,5 l	4.90

Hochgeistiges

Obstler vom Bodensee	38 vol.%	2 cl	3.40
Grassl Gebirgsenzian	40 vol.%	2 cl	3.40
Williams Birne vom Bodensee	40 vol.%	2 cl	3.40
Asbach Uralt	38 vol.%	2 cl	3.80
Ramazzotti	30 vol.%	2 cl	3.80
Malteser Aquavit	40 vol.%	2 cl	3.80
Jack Daniel's Whiskey	40 vol.%	2 cl	3.80
Limoncello	30 vol.%	2 cl	3.80
Bailey's	17 vol.%	2 cl	3.50
Allgäu-Brennerei Sulzberg			
Allgäuer Heuschnaps	30 vol.%	2 cl	3.90
Feiner Haselnuss	30 vol.%	2 cl	3.90
Allgäuer Kräuterlikör	30 vol.%	2 cl	3.90
Himbeergeist	40 vol.%	2 cl	3.90
Feinbrennerei Thomas Prinz, Hörbranz			
Alte Marille	41 vol.%	2 cl	4.20
Alte Zwetschge	41 vol.%	2 cl	4.20
Alte Williamsbirne	41 vol.%	2 cl	4.20



Weißwein

Forster Bischofsgarten, Pfalz

Deutscher Qualitätswein,

feiner milder, süffiger Riesling, halbtrocken

0,2 l

5.30

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau

Baden-Bodensee QbA, Winzerverein Hagnau, feinblumiger,
seegeprägter weicher Müller-Thurgau mit leichter würziger
Note, halbtrocken

0,2 l

5.60

Pinot Grigio delle Venezie

IGT »Porta Leoni« Palorino - Italien

Strohgelb mit grünlichen Nuancen. Im Geschmack

Apfelaromen mit leicht blumiger Art. Harmonisch und
ausgewogen, trocken

0,2 l

5.30

Grüner Veltliner

Qualitätswein Weingut Prechtl – Österreich

Klassisches Grüner Veltliner Pfefferl, einladendes Bukett,
erfrischend nach hellen Früchten und Birne, trocken

0,2 l

5.70

Sekt

Glas Prosecco

0,1 l

4.10

Prosecco Balbinot D.O.C.

0,7 l

22.50



Rotwein

Beilsteiner Wartberg - Trollinger mit Lemberger QbA, Bottwartalkellerei – Württemberg, die saftige Frische des Trollingers, ergänzt durch die kräftige Fülle des Lembergers, halbtrocken	0,2 l	5.70
Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Baden-Bodensee, Winzerverein Hagnau, sehr feingliedriger Wein mit weichem Duft nach süßlichen Beeren mit einem Hauch Schokolade, typische Burgunderfrucht umgarnt von weichen Taninen, halbtrocken	0,2 l	6.10
Primitivo Pietroso IGT Bardolino, trocken	0,2 l	5.30
Merlot del Veneto IGT Porta Leoni/Palorino, 100 % Merlot , sattes rubinrot, intensive und lang-anhaltende feine Nase, intensives, reiches Aroma, trocken	0,2 l	5.30



Roséwein

Portugieser Rosé

QbA Winzerverein Forst – Pfalz

Sehr süffiger, feinfruchtiger und lieblich, leichter Roséwein für den Liebhaber milder Weine.

0,2 l 5.30

Oberbergener Vulkanfelsen

Qualitätswein, Baden, Erz. Abf. WG Oberbergen, Spätburgunder Weißherbst vom Kaiserstuhl, fruchtig, süffig, halbtrocken

0,2 l 5.50

Bardolino Chiaretto DOC

Italien Cantine Santi, feinfruchtiger, weicher Rosé mit leichten Himbeeraromen, sehr süffig, trocken

0,2 l 5.70

Weinschorle

Weißweinschorle aus Württemberger Qualitätswein

0,2 l 3.80

0,5 l 5.80

Rieslingschorle aus Stettener Rieslingwein

0,2 l 4.70

0,5 l 6.20

Rotweinschorle aus französischem Landwein

0,2 l 3.80

0,5 l 5.70

Roséschorle aus Badener Qualitätswein

0,2 l 4.70

0,5 l 6.20