



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

<b>Räucherlachs</b> mit Reiberdatschi, Apfel-Meerrettichdip und Salatgarnitur	15.50
<b>Schmierige Brüder</b> Obatzder, Radiesle-Frischkäse, Griebenschmalz und Brot	13.90
<b>Kleiner gemischter Salat</b> mit unserem Hausdressing	6.80

## Ebbas aus im Suppentopf

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



## Ohne Fleisch

### **Allgäuer Kässpätz'n**

von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein bunter Blattsalat mit Essig und Öl

16.80

### **Gemüsebratlinge**

mit Kräuterschmand und einer bunten Salatgarnitur

17.50

### **Knödel Dreierlei**

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

17.80

### **Gelbes Linsencurry (vegan)**

leicht pikant, mit Kokosmilch, Gemüse, Tomaten und Basmatireis

18.20

### **Gedünstetes Lachsfilet**

in Riesling gedünstet, mit Dillrahmsoße, Gemüse und Reis

24.80



*S'gibt nix Bessers wie ebbas Guats*

<b>Gebackene Schweineschnitzel</b> mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites	17.80
<b>Allgäuer Schlemmerschnitzel</b> Schweineschnitzel mit Speck und Allgäuer Käse überbacken, dazu Bratensoße und hausgemachte Spätzle	22.50
<b>Zwiebelrostbraten</b> -wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende, mit Bratensoße, Allgäuer Kässpätzle von dreierlei Käs' und Röstzwiebeln	29.50
<b>Räuberspieß</b> Rinderlende mit Zwiebeln und Speck gegrillt, Senfrahmsoße mit Pilzen und Gürkchen, Bratkartoffeln und Bohnen	28.80
<b>Saures Lüngerl</b> Kalbslunge in saurem Söble, mit hausgemachtem Semmelknödel	14.20
<b>Oberbeurer Rehragout</b> mit Preiselbeeren und hausgemachtem Semmelknödel	24.80
<b>Maharani</b> geschnitzelte Hähnchenbrust in Curryrahmsoße, mit Basmatireis und gebackener Banane	22.50
<b>Piccata Milanese</b> im Käse-Ei-Mantel gebackenes Hühnerbrüstchen, mit Pesto-Nudeln und Tomatensoße	23.80



## Unsere Salate

### Salatplatte „Hemingway“

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

16.90

### Salatplatte „Bambuly“

Knackige Salate in einem feinen Currydressing, mit Frühlingsrollen,  
gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Früchten

16.90

### Salat „El Greco“

Fetakäse, grünen Bohnen, Wassermelone, Gurken, Tomaten und Oliven

15.90

### Salat „Neptun“

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

17.50

### Rancher-Salat

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

17.50

### Gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

klein 6.80

groß 10.90

Zur Vesper



**Schinkennudeln**

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

**Currywurst<sup>1,2,3,4,5,9</sup>**

mit einer BBQ-Currysoße und Pommes frites 11.50

**Strammer Max**

Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke 9.30

**Geräucherte Forellenfilets**

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

**Fleischkühle**

mit Bratensoße, Spiegelei und einem Kartoffel-Gurkensalat mit Radiesle 14.50

**Saurer Käs'**

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

**Wurstsalat**

sauer angemachte Regensburger,  
Gurke, Zwiebeln und Brot 10.50

**Schweizer Wurstsalat**

sauer angemachte Regensburger, Emmentaler, Gurke, Zwiebeln und Brot 11.50

**Obatzder**

angemachter Camembert und Frischkäse mit Butter,  
Radiesle, Zwiebeln und Brot 11.50

- 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

### Früchtebecher

Passionsfrucht- und Himbeer-Sorbet, Erdbeer-Eiscreme, Obstsalat und Naturjoghurt 8.20

### Hawaii - Becher

Vanilleeis und Passionsfrucht-Sorbet mit frischer Ananas, Kokoslikör und Schlagsahne 8.20

### Banana Split

Schokoladen- und Vanilleeis mit Banane, Schokosoße, Sahne und Mandeln 8.20

### Nuss-Kuss

Walnusseiscreme in Nüssen und Müsli gerollt, Karamellsoße und Sahne 4.80

### Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 7.40

### Warmes Schokoladenkühlein

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagsahne 8.90

### Kaufbeurer Sorbet-Duett

Passionsfrucht- und Himbeersorbet mit Minze und Prosecco 7.20

### Dänischer Kaffeeklatsch

Vanille – Eiscreme mit Schokoladensoße und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert 4.80

Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagahne 6.90

Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis und Schlagahne 6.90

Kugel Eiscreme nach Wahl 2.00

Portion Sahne, Bailey's oder Eierlikör 1.00