Grüß Gott

bei eis dahoim

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

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 Kräuterdipp und einer bunten Salatgarnitur 13.50

Caesar's Salad
Romanasalat in Caesar-Dressing mit Knoblauch, Olivenöl
und Sardellen, Parmesanspänen und Croûtons 9.80

Ebbas aus `m Suppentopf

Allgäuer Kässüpple
vom Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch 6.80

Herbstliche Kürbiscremesuppe
mit Orange und Ingwernote 6.50

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

fleischlos

Allgäuer Kässpatz'n
von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder
Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl 16.80

Kürbis – Gnocchi (vegan)
mit gebratenen Champignons, getrockneten Tomaten,
Rucola, Pinienkernen und Grana Padano 17.50

Gemüsestrudel
Gemüseragout 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 15.80

Gegrillte Zanderfilets
mit Ratatouille und Kartoffelgratin 26.80

S'gibt nix Bessers wia ebbas Guats

Stroganoff
geschnetzeltes Rinderfilet mit frischen Pilzen und Gürkchen in Senfrahmsoße
mit Roter Rübe4 und Sauerrahm, dazu Butternudeln und Gemüse 29.50

Pfefferspieß
Rinderlende mit Zwiebeln und Speck gegrillt,
grüne Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Bohnen 29.80

Allgäuer Schlemmerschnitzel
Schweineschnitzel mit Speck und Allgäuer Käse überbacken,
dazu Bratensoße und hausgemachte Spätzle 22.80

Oberbeurer Traditionsschnitzel
panierte Schweineschnitzel mit Bratensoße,
Butternudeln, Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur 20.80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende,
mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Kässpätzle 31.50

Lammrückenfilet
rosa gegrillt und mit Allgäuer Bergkräuterkruste überbacken,
dazu Knoblauchjus, Ratatouille und Kartoffelgratin 33.80

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 17.50

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 17.50

Caesars Salat
Romanasalat in Caesar-Dressing mit Knoblauch, Olivenöl
und Sardellen, Parmesanspänen und Croûtons 9.80
mit Hähnchenbrust im Knuspermantel +6.80

Gemischter Salat klein 6.90
mit unserem Hausdressing groß 11.90

Zur Vesper

Hausgemachte Maultaschen
mit Champignons und Lauchstreifen in Sahnesoße 15.50

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

Gebackene Schweineschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites 17.80

Currywurst[1,2,3,4,5,9]
mit einer BBQ-Currysoße und Pommes frites 11.50

Strammer Max
Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke 9.80

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
Salted-Caramel-Eiscreme in Erdnüssen und Tacos gerollt,
dazu Schokoladensoße — 4.80

Dänischer Kaffeeklatsch
Vanille-Eiscreme mit Schokoladensoße
und Schlagsahne in der Kaffeetasse serviert — 4.80

Mousse au Chocolat
mit Beerensoße und Vanilleeis — 8.80

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 — 9.20

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