



Engel Classics

Frag uns nach dem Wochenspecial!
Die kleine, feine Karte wechselt regelmäßig, um auch auf saisonale Besonderheiten eingehen zu können. Abgerundet wird unsere Karte durch wöchentlich wechselnde Specials.

heiße, frisch gekochte Suppe 5.8

täglich wechselnd, aus regionalen Zutaten – frag nach, was es heute gibt

+ ~~Bio~~ Malzbrot vom Grimminger in Parsdorf +3

frischer Winter Salat



8.6

Feldsalat vom Keltenhof, Karotte, Weißkraut, rote Bete, verfeinert mit selbst gerösteten Kernen

+ ~~Bio~~ Malzbrot vom Grimminger in Parsdorf +3

geschmorte Ochsenbacken mit Rahmwirsing & Kartoffeln

21.6

Fleisch vom Füll in Immenstadt, Wirsing vom Fruchthaus Stöckl in Marktoberdorf, Kartoffeln vom Hobby Landwirt Max aus Bad Wörishofen

Tipp!

deftiges Kalbsgulasch mit selbstgemachten Semmelknödeln

18.6

Fleisch vom Demeter Hof „beim Härbar“ in Seeg, Knödelbrot vom Bäcker Lipp in Rückholz, Freiland Eier vom Bayrhof in Nesselwang

+ kl. Winter Salat +4.2

selbstgemachte Serviettenknödel auf frischem Blattspinat mit Käseraspeln



14.6

angebraten in Butter von der Königswinkel Molkerei, Knödelbrot vom Bäcker Lipp in Rückholz, Freiland Eier vom Bayrhof Mobilstall in Nesselwang, ~~Bio~~ Blattspinat, Demeter Hofkäse vom „Härbar“ in Seeg

würzige Bratwurst vom ~~Bio~~ Kalb mit Sauerkraut

hausgemachte Wurst vom Demeter Hof „beim Härbar“ in Seeg

+ ~~Bio~~ Malzbrot vom Grimminger in Parsdorf +3

+ Kartoffeln vom Hobby Landwirt Max aus Bad Wörishofen +4

Getränke Tipp:
~~Bio~~ Bären Bier
nur hier vom Fass



11.2

Spanische Kartoffeln



12.6

Gebackene Kartoffeln mit Nüssen & frischen Kirschtomaten in ~~Bio~~ Olivenöl angebraten. Kartoffeln vom Hobby Landwirt Max aus Bad Wörishofen, Kirschtomaten vom Fruchthaus Stöckl in Marktoberdorf, Öl von der Allgäuer Ölmühle in Kempten

+ Simply V Reibegenuss – veganer „Käse“ +2

besonders beliebt

Engelslocken



4.6

knusprig frittierte Kartoffelspiralen mit frischem Sauerrahm Dip

+ veganer ~~Bio~~ Tomaten Gemüse Dip +1.6

jeden Sonntag

ofenfrischer Schweinebraten

15.6

mit Blaukraut und selbstgemachten Semmelknödel – Fleisch vom bayrischen Landschwein, Knödelbrot vom Lipp in Rückholz, Eier vom Bayrhof Mobilstall in Nesselwang - ACHTUNG – nur so lange bis aufgegessen 😊

Engel Sweets

frischer Kuchen - nur SA & SO

3.2 - 3.9

selbstgebacken oder vom Bäcker Lipp in Nesselwang nur SA & SO - frag nach was es heute gibt

Affogato

3.8

Vanilleeis von der Allgäuer Eismanufaktur in heißem Espresso von der Kaffeerösterei Muckefuck

Vanilleeis gibt's auch vegan

+1

Waldfrucht Schoko Eis von der Allgäuer Eismanufaktur

3.6

Eis & Heiß

Vanilleeis von der Allgäuer Eismanufaktur in Isny, mit heißen Himbeeren



4.6

Vegane Schoko Tarte – selbst gebacken



3.8

+ Vanilleeis +1.4

+ Sahne + 1

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhältst Du bei den Mitarbeitern.

Deine Rechnung erhältst Du an der Theke!

WiFi Passwort: Engelslocken460



Küchen Grundsätze - bodenständig, ehrlich, selbstgemacht & frisch. Wir bieten bewusst eine kleine Karte an, um Dir immer gleichbleibende, hohe Qualität bieten zu können. Wir kochen frisch, ohne Fertigprodukte und Zaubermittel. Bei uns sind Knödel & Spätzle noch selbst gemacht – genauso die Saucen, Dressings und Salate. Wenn wir vorbereitete Produkte verwenden, achten wir auch hier auf Regionalität, hohe Qualität und den Verzicht auf Zusatzstoffe.

Regionalität / Lieferanten – wir wählen unsere Lieferanten bewusst aus. Die meisten unserer Produkte beziehen wir von kleinen, regionalen Partnern aus dem 100km Radius. Wir ergänzen sofern erforderlich mit hochwertigen Produkten unserer Großhändler vor Ort.

less pork – der Schweinsbraten oder die Schweinshaxe ist aus vielen bayrischen Restaurants nicht wegzudenken. Aber ist das denn wirklich regional? Wir jedenfalls haben im Allgäu noch nicht so viele Schweine gesehen?! Zudem wird in der Schweinemast leider oft auch nicht besonders aufs Tierwohl geachtet. Das Allgäu ist bekannt für Milch und Käse. Dafür brauchen wir Kälber und Kühe – für uns der Weg, auf den wir uns in Zukunft noch mehr fokussieren wollen.

bio – wir arbeiten derzeit aktiv an unserer Bio Zertifizierung. Das bedeutet nicht, dass wir danach ausschließlich mit biologisch erzeugten Produkten kochen, sondern dass wir erst mit erfolgreicher Zertifizierung aktiv mit Bezeichnungen wie „Bio“, „Demeter“, „Bioland“, etc. werben dürfen. Jetzt weißt Du auch warum's in der Karte durchgestrichen ist 😊

Warum ist die Karte so klein? Um die oben genannten Grundsätze mit unserem kleinen Team konsequent umsetzen zu können und dabei auch noch wirtschaftlich zu arbeiten, verzichten wir bewusst auf eine ausschweifende Karte und konzentrieren uns auf ein paar besonders gute Gerichte. Die saisonale Karte wechselt regelmäßig und wird ergänzt durch wechselnde Wochenspecials.

Warum gibt es kein Schnitzel? Um ein selbst & frisch paniertes Schnitzel anzubieten ist in der Küche viel Platz (Vorbereitung & Herd) und Zeit erforderlich. Um die anderen Abläufe ideal zu gestalten, gibt's panierte Wiener Schnitzel, nur zu ausgewählten Terminen als Wochenspecial.

Änderungen / Umbestellungen – wir haben uns bei der Speisen Zusammenstellung viele Gedanken gemacht, damit alles miteinander harmoniert. Solltest Du dennoch mal etwas anders kombinieren möchten, berechnen wir hierfür die Einzelpreise der jeweiligen Speisen – die Speisen kommen dann in der Regel auch auf verschiedenen Tellern, um den Küchenablauf so reibungslos wie möglich zu gestalten. Bei manchen Kombinationen oder Sonderwünschen behalten wir uns auch ein „nein“ vor.

Tisch Reservierung - Um sicher zu gehen ist es insbesondere abends und bei Veranstaltungen ratsam frühzeitig zu reservieren. Nutze einfach die Online Reservierung, oder melde Dich telefonisch, per Mail oder per Whatsapp.

Trinkgeld – ein Trinkgeld von 10% des Rechnungsbetrages wird als üblich angesehen. Dieses ist nicht in den Preisen inbegriffen. Du kannst auch bei Kartenzahlung unkompliziert Trinkgeld geben, welches zuverlässig an den jeweiligen Mitarbeiter ausbezahlt wird. Auf Wunsch ist das Trinkgeld auch bei Barzahlung auf Deiner Rechnung / Bewirtungsbeleg ausgewiesen.

Eine Runde Drinks für die Küchen Crew

Auch hinter den Kulissen wird hart gearbeitet, um Dir leckeres, frisches Essen, eine Vielfalt an tollen Getränken und ein stets sauberes Wirtshaus zu bieten. Dies ist Deine Möglichkeit dem Team Deine Wertschätzung zu zeigen.

3.4

Augen größer als der Magen? Um Speisen mitzunehmen bekommst Du von uns pfandfreie Mehrweg Boxen & Bowls von Vytal. Du kannst diese dann bei deinem nächsten Besuch im Wirtshaus oder bei deutschlandweit über 6000 Partnern wie z.B. jeder Bäckerei Lipp Filiale abgeben. Gleich App laden unter www.vytal.org.

Für Einwegverpackungen berechnen wir € 1,- pro Verpackung.

Alternativ verpacken wir Deine Speisen selbstverständlich auch in Dein mitgebrachtes Gefäß.



Kein Trinkgeld für den Chef – der muss eh nur Steuern zahlen 😊 Freut sich dafür um so mehr über eine Bewertung auf google oder tripadvisor



stay up to date? erhalte alle News zu Wirtshaus & Events per Whatsapp direkt auf Dein Smartphone: sende "Engelnews" an +4915792356330

