

## Vorspeisen

Geröstetes Knoblauchbaguette	3,90
Gemischter Salatteller <sup>(1)</sup>	4,90
½ Duzend Weinbergschnecken im Pfännle mit Kräuterbutter und Baguette	5,80
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter mit Kirschtomaten	5,90
„ Burratina“ Mozzarellasäckchen im Ruccolanest mit Balsamicodressing und Tomaten <sup>(1)</sup>	6,60
Bodenseefelchenfilet geräuchert, an Sahnemeerrettich garniert mit Toast (je nach Fang) <sup>(1,8)</sup>	9,50
Bunter Linsensalat mit gerauchten Entenbruststreifen	8,90
Räucherlachs an Honig-Senfsoße, garniert dazu Toast <sup>(1)</sup>	10,50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatgarnitur und Remoulade, Baguette <sup>(1)</sup>	10,90
Chili-Knoblauch-Garnelen in Olivenöl, Salatbouquet mit Balsamicodressing und Baguette <sup>(1)</sup>	11,50

## Suppen






Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,30
Rinderkraftbrühe in der Terrine mit Maultaschen	4,90
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croutons	5,20
Karotten- Mangocremesuppe mit Schaum	5,20
Tom- Ka- Suppe ( Kokos-Zitronengras) mit Garnelenspieß	5,80
Engel' s Fischsuppe mit gebratenen Fischstücken, Gemüsestreifen und Knoblauchbaguette	6,80

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

## Salate

Mittlere Reichenauer Salatplatte <sup>(1)</sup>	7,60
Große Reichenauer Salatplatte mit Blatt- & Rohkostsalaten an Hausdressing <sup>(1)</sup>	9,90
- mit gebratenen Fischstücken und Sc. Remoulade <sup>(1,2,11)</sup>	14,50
- mit gebratenen Putenbruststreifen und Pilzen <sup>(1)</sup>	13,50
- mit gebratenen Pilzen <sup>(1)</sup>	11,50
Reichenauer Blattsalate an Balsamicovinaigrette, hausmariniertem Feta, Oliven und Baguette <sup>(1,2,7,11)</sup>	11,50
Bresaola-Carpaccio mit Ananas und Blattsalaten an Feigensenfdressing <sup>(1)</sup>	15,50

## Vegetarisches & Nudelgerichte

 Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensoße und Sauerrahm	12,00
 Schwäbische Käsespätzle mit g'schmälzte Zwiebele und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	11,50
 Tagliatelle mit frischen Pilzen, Kräutern und Kirschtomaten	9,90
3 Stück Schwäbische Maultaschen ( mit Fleischfüllung) mit Zwiebelschmelze, Blatt- und Kartoffelsalat <sup>(1)</sup>	9,70
 Spaghetti aglio e olio e peperoncini ( Chili-Knoblauch, leicht scharf) - mit gebratenen Garnelen	9,20 16,50
 Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter und Kirschtomaten	9,70
<u>Vegan:</u> Kokos-Zitronengrassuppe	4,40
Rotes-Tofu-Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis	10,50
Quinoa- Tortellini mit feiner Basilikum- Nusspesto	9,80

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

# Steaks & Fleischgerichte

Hauptgang/ kl. Portion

## Rinderfiletsteak

mit Kräuterbutter, hausgemachten Krokett  
und frischem Gemüse

Lady's Cut	120g	18,50
Gentleman Cut	200g*	27,00

## Rinderrückensteak

mit Pfeffersoße oder unter einer Tomaten-Kruste gratiniert  
und Tagliatelle, gemischter Salat <sup>(1)</sup>

300g\*/ 200g 25,00/ 22,00

## Rib-Eye-Steak

( aus der Hochrippe geschnitten, die Verlängerung des Rücken Richtung Hals, mit dem typischen Fettsäure in der Mitte)

dazu frisches Gemüse, Kräuterbutter  
und Folienkartoffel mit Sour Cream

300g\*/ 200g 24,80/ 20,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Schmelzzwiebeln, Marktgemüse und Butterspätzle

22,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren,  
mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(1)</sup>

23,00\*/ 19,90

Verschiedene Lendchen an Pilzrahmsauce  
mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle

20,50/ 17,50

***„Engel's“ geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinjus  
mit Gemüse und Tagliatelle***

18,90

Geschnetzeltes Kalbsleberle „ schwäbische Art“  
mit hausgemachten Spätzle und Salat <sup>(1)</sup>

18,50

Maispouardenbrust auf rahmigem Kraut und gebratenen Gnocchis 17,90

Schweinefilets auf Käsespätzle und Pfefferrahmsauce 17,50

Schwabenteller mit Pfefferlendchen ( vom Schweinefilet),  
Maultasche, Käsespätzle und Kartoffelsalat <sup>(1)</sup>

17,20

Schweinerahmschnitzel mit Pilzrahmsauce,  
Marktgemüse und hausgemachte Krokett

16,50/ 13,50

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

## Fischgerichte

	Hauptgang/ kl. Portion
Felchenfilets „ Müllerin Art“, an brauner Butter, mit Kartoffeln und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	21,50/ 18,50
Felchenfilets an Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	21,50/ 18,50
Eglifilets „wie der Chef sie gerne ißt“ an heißer Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	* 25,00/ 21,50
Eglifilets an Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	* 25,00/ 21,50
Verschiedene Fische an warmer Knoblauchbutter mit Kartoffeln und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	22,50/ 19,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaumsoße und Reis, gemischter Salat <sup>(1)</sup>	19,50/ 16,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit rahmigem Kraut und Salzkartoffeln <sup>(1)</sup>	19,50/ 16,50
Filet vom Zander und Saibling auf Gemüsetagliatelle mit Rieslingschaumsoße	21,50
Lachssteak gebraten unter einer feinen Tomaten-Kräuterkruste, Gemüse, Kartoffeln und Rieslingschaumsoße	21,80
Saiblings Filets auf Spinat mit einer warmen, mediterranen Vinaigrette ( Kapern, Oliven und Kräutern) dazu Kartoffeln <sup>(1,7)</sup>	21,20/ 18,20
Doradenfilet auf Wok-Gemüse dazu Reis	18,50
Rotbarbenfilet gebraten auf Spaghetti aglio e olio e peperoncini ( Chili-Knoblauch, leicht scharf)	17,90

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

## Vesperkarte & kalte Gerichte bis 21.30 Uhr

### Vesperbrett

Hüttenknacker, Bergkäse aus dem Bregenzer Wald, Kräuterfrischkäse garniert und Bauernbrot <sup>(1,2,4,6)</sup>	14,80
Wurstsalat mit oder ohne Käse, mit Zwiebeln dazu Brot <sup>(1,4,5,6)</sup> gerne auch mit Schwarzwurst <sup>(2,5)</sup>	7,90 8,30
Skat-Wurstsalat mit Käse und 2 Spiegeleier drauf <sup>(1,4,5,6)</sup>	9,20
Schinkenbrot garniert, mit gekochtem oder rohem Schinken <sup>(6)</sup>	6,50
Käsebrot mit Schnittkäse, garniert	6,50
1 Paar Wienerle <sup>(2,4,5,6)</sup> mit Senf, mit Brot mit Kartoffelsalat <sup>(1)</sup>	4,90 6,00
Große Portion Räucherlachs an Honig-Senfsoße, garniert dazu Toast <sup>(1)</sup>	17,50
Bodenseefelchenfilets <sup>(2 stck.)</sup> geräuchert, an Sahnemeerrettich, garniert dazu Toast ( je nach Fang) <sup>(8)</sup>	17,00
Bresaola-Carpaccio mit Ananas und Blattsalaten an Feigensendressing <sup>(1)</sup>	15,50

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Seien Sie herzlich Willkommen, genießen Sie den Abend bei uns und einen recht guten Appetit wünscht Ihnen das Engelteam und die Familie Wittmann

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, sämtliche Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln, Würzmischungen und Getränken enthalten sind, kenntlich zu machen.

An unserer Kochqualität wird sich nichts ändern.  
Frisch angesetzte Suppen, Soßen, Fonds, Gemüse, Desserts etc. waren und bleiben unsere Stärke und werden in gleicher Weise produziert.

**Kurz gesagt, wir kochen mit der gleichen Frische und Sorgfalt und möglichst mit natürlichen Gewürzmischungen.**

## Legende

- 1 mit „Farbstoff“
- 2 mit „Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“
- 3 mit „Nitratpökelsalz“ mit „Nitrat“
- 4 mit „Antioxidationsmittel“
- 5 mit „Geschmacksverstärker“
- 6 mit „Phosphat“
- 7 „geschwärzt“
- 8 „geschwefelt“
- 9 „gewachst“
- 10 mit Süßungsmittel
- 11 mit Süßmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 „Chininhaltig“
- 13 „koffeinhaltig“

Für Allergiker halten wir eine separate Karte mit den genauen Inhaltsstoffen bereit.

Bitte sprechen Sie uns gerne an.