

## Vorspeisen

Geröstetes Knoblauchbaguette	3,90
Kleiner Salatteller <sup>(1)</sup>	3,90
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter mit Kirschtomaten	5,90
½ Duzend Weinbergschnecken im Pfännle mit Kräuterbutter und Baguette	6,20
Gratinierter Ziegenkäse mit einer Tomaten-Cremolata	7,50
Wakame Algensalat mit Sesam und hausgebeiztem Lachs <sup>(1)</sup>	9,60
Bodenseefelchenfilet geräuchert, an Sahnemeerrettich garniert mit Toast (je nach Fang) <sup>(1,8)</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>	11,90

## Suppen





Rinderkraftbrühe mit Flädle <u>oder</u> Brätstrudel	4,50
Rinderkraftbrühe in der Terrine mit Maultaschen	4,90
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croutons	4,40
Blumenkohl-Käsesuppe	4,40
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>	7,90
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 Riesengarnelen in Tempurateig gebacken <sup>(1)</sup>	16,90
Reichenauer Blattsalate an Balsamicodressing, hausmariniertem Feta, Oliven und Baguette <sup>(1,2,7,11)</sup>	11,50

## Vegetarisches & Nudelgerichte

Schwäbische Käsespätzle mit g´schmälzte Zwiebele und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	11,50
3 Stück Schwäbische Maultaschen ( mit Fleischfüllung) mit Zwiebelschmelze, Blatt- und Kartoffelsalat <sup>(1)</sup>	10,20
 Tagliatelle mit frischen Pilzen, Kräutern und Kirschtomaten	9,90
 Gemüsestrudel mit Tomatensugo	10,90
 Spaghetti aglio e olio e peperoncini ( Chili-Knoblauch, leicht scharf) - mit gebratenen Garnelen	9,20 17,90
 Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter, Pinienkerne und Kirschtomaten	11,20
<u>Vegan:</u> Kokos-Zitronengrassuppe	4,40
Gelbes Kichererbsencurry mit Spinat und Reis	12,50
Quiona- Tortellini mit hausgemachtem Tomatenpesto	9,80

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

# Steaks & Fleischgerichte

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 3,00 € ab.

## Rinderfiletsteak

mit Kräuterbutter, hausgemachten Krokette  
und frischem Gemüse

Lady's Cut	120g	18,90
Gentleman Cut	200g*	28,70

## Rinderrückensteak

mit Pfeffersoße oder unter einer Tomaten-Kruste gratiniert,

Tagliatelle und gemischter Salat <sup>(1)</sup> 300g\*/ 200g 27,50/ 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,  
Folienkartoffel mit Sour Cream

300g\*/ 200g 25,80/ 20,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Schmelzzwiebeln, Marktgemüse und Butterspätzle

22,50

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

24,00\*

Verschiedene Lendchen an Pilzrahmsauce  
mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle

21,50

„Engel's“ geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinjus  
mit Gemüse und Tagliatelle (nicht als kleine Portion)

20,90

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

18,50

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

18,20

Schweinefilets auf Käsespätzle und Pfefferrahmsauce

17,50

Schweinerahmschnitzel mit Pilzrahmsauce,  
Marktgemüse und hausgemachte Krokette

16,50

Schnitzel von der Putenbrust auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen  
und Zitronen-Knoblauchsauce

14,50

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

Alle Preise in Euro.

# Fischgerichte

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 3,00 € ab.

Felchenfilets „ Müllerin Art“, an brauner Butter, mit Kartoffeln und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	22,50
Felchenfilets an Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	22,50
Eglifilets „wie der Chef sie gerne ißt“ an heißer Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	* 25,00
Eglifilets an Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	* 25,00
Verschiedene Fische an warmer Knoblauchbutter mit Kartoffeln und gemischter Salat <sup>(1)</sup>	22,50
Saiblings Filets auf Spinat mit Zitronen-Knoblauchsoße, Tagliatelle und gebratenen Pilzen	22,50
Filet vom Zander und Saibling auf Gemüsetagliatelle mit Rieslingschaumsoße	21,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaumsoße und Reis, gemischter Salat <sup>(1)</sup>	20,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Balsamicolinsen, Rieslingschaum und Salzkartoffeln <sup>(1)</sup>	20,50
Lachssteak gebraten unter einer feinen Tomaten-Parmesankruste, Gemüse, Kartoffeln und Rieslingschaumsoße <sup>(nicht als kleine Portion)</sup>	22,80
Kabeljaufilet auf Apfel-Lauch-Gemüse, Rieslingsoße und Kartoffeln	17,50
Eglifilet gebraten auf Spaghetti aglio e olio e peperoncini ( Chili-Knoblauch, leicht scharf)	17,50

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

## Vesperkarte & kalte Gerichte bis 21.15 Uhr

### Vesperbrett

Hüttenknacker, Bergkäse aus dem Bregenzer Wald, Schwarzwälder Schinken garniert und Bauernbrot <sup>(1,2,4,6)</sup>	14,80
Wurstsalat mit <u>oder</u> ohne Käse, Zwiebeln dazu Brot <sup>(1,4,5,6)</sup>	7,90
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	5,30
mit Kartoffelsalat <sup>(1)</sup>	6,50
<u>Kalter Fischteller</u> mit gerauchtem Bodenseefelchen, Rauchaal und gebeiztem Lachs mit Sahnemeerrettich und Toast <sup>(1,8)</sup>	18,50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatgarnitur und Remoulade, Baguette <sup>(1)</sup>	18,50
Warme Folienkartoffel mit Sour-Cream, Rauchlachs <u>oder</u> Schwarzwälder Schinken	6,80

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

Seien Sie herzlich Willkommen, genießen Sie schöne Stunden bei uns  
und 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.**

## L e g e n d e

- 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.