



Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant ENGEL in Herbertingen.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie mit einer frischen, ehrlichen, oberschwäbischen Küche. Diese kombinieren wir hier und da mit kleinen kulinarischen Ausflügen über die Grenzen des „Ländles“ und Deutschlands hinaus. Wir beziehen vorwiegend regionale Produkte von ansässigen Leistungspartnern. So kaufen wir Gemüse und Obst vom Keltenhof in Filderstadt sowie bei der Firma Früchte Herr aus Pfullendorf. Unsere Biere liefert die Edelweißbrauerei Farny aus Kißlegg bei Ravensburg. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie zum Essen ein gutes Bier oder ein Viertel Wein.

Wählen Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung: Restaurant ENGEL (ca. 60 Personen – mit erweiterbarem Gasträum bis zu ca. 100 Personen). Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Vereins- und Firmenfeier – wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Sprechen Sie uns an!

In unseren charmant und gemütlich eingerichteten Hotelzimmern haben Sie die Möglichkeit länger bei uns zu verweilen und die Region Oberschwaben mit ihren Sehenswürdigkeiten näherkennen zu lernen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Gastgeber

Silvia Dölker und Tobias Kretzschmar
mit dem gesamten ENGEL-Team

P.S. Kennen Sie schon unser zweites Hotel, das ZUM HASEN – Landhotel & Gaststuben?

Nur 12 km vom ENGEL entfernt, empfangen wir Sie gerne auch im Bad Saulgauer Teilort Renhardsweiler. Unser Team freut sich bereits heute, Sie auch dort, z.B. in der gemütlichen Dorfstube, begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Gerne können Sie hier im ENGEL einen Tisch im HASEN reservieren – Sprechen Sie uns gerne an.



Salate:

Kleiner gemischter Salat	4,60
Großer gemischter Salat	7,90
Salat	
mit Maishähnchenbrust (140g)	12,90
mit gebratenem Filet von der Lachsforelle aus dem Wagenhausener Weiher	13,90
mit Rumpsteak (120g) und hausgemachter Kräuterbutter	14,50
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück)	14,00

Vorspeisen:

Tomaten-Brotsalat mit Oliven-Balsamicodressing, Rauchfleisch und frittiertem Ruccola	6,60
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Ruccola und Parmesanspänen	10,90

Suppen:

Hausgemachte Flädle mit Gartenkräutern in kräftiger Rinderbrühe	3,90
Tomatensuppe mit Creme Fraiche	3,90



Hauptgänge:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g) mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	18,90
Rumpsteak (200g) mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	18,90
Rinderrückenmedaillons mit zweierlei Kruste , gebratenem Fenchel dazu hausgemachte Trüffelkartoffelbällchen	19,50
Rinderfiletsteak mit Rotweinzwiebeln, gebratenen Champignons, Frühlingslauch und Kroketten	23,00
Geschmorte Ochsenbäckchen mit frischem Marktgemüse und Serviettenknödeln	14,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat, dazu reichen wir Ketchup	14,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons, hausgemachten Kartoffelkühle und gemischtem Salat	14,50
Streifen vom Schweinefilet in Sherryrahm mit Paprika und Zucchini, dazu servieren wir geschmelzte Serviettenknödel	15,00

Das gibt's nur im ENGEL

Schon (fast) ein Klassiker: Das himmlische Töpfchen 3 zarte Schweinemedallions mit Käse-spätzle à la ENGEL, Röstzwiebeln, frischen Champignons und Rahmsauce	17,90
---	-------



Fischspezialitäten:

Duo von der“ Wagenhausener“ Forelle auf einem Apfel-Paprikaragout dazu gebratene Salbeikartoffeln	16,90
3 gebratene Garnelen und 2 Jakobsmuscheln mit einem Ananas- Chilichutney, Basmatireis garniert mit glasierten Zuckerschoten	16,50
Paniertes Zanderfilet, mariniert mit süßem Senf und Meerrettich, in Butterschmalz gebacken auf einem Kartoffelrösti mit Preiselbeersahne	16,50

Fischplatte a la ENGEL

Filets von Zander, Lachsforelle und Forelle, Garnele, Jakobsmuschel und Flusskrebse auf Limetten-Rieslingschaumsoße, dazu frisches Marktgemüse und Basmatireis	
für 1 Person	19,90
für 2 Personen	37,00

Leckeres aus dem Hühnerstall

„Herbertinger Saltimbocca“ Maishähnchenbrust im Rauchfleischmantel mit frischem Salbei, dazu buntes Gemüse und gebratene Kartoffele	
mit 1 Brust (140g)	16,50
mit 2 Brüsten (280g)	19,80

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel	
mit Pommes	5,90
mit Spätzle und Rahmsoße	6,60
„Halb und Halb“ (Pommes und Spätzle) mit Rahm- oder Bratensoße	7,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensoße	4,80
Hausgemachte Spätzle mit Rahm- oder Bratensoße	4,50
Portion Pommes	3,30



Pasta & Co:

Wir produzieren alle Nudeln selber im Hause und verwenden die traditionellen Zutaten Hartweizengries, Wasser und Eier. Wir verzichten bei der Herstellung auf künstliche Farbstoffe sowie jegliche Art von Konservierungsstoffen.

Hausgemachte **Bandnudeln**

mit Olivenöl und Gartenkräutern	6,90
mit Tomatensoße, Paprika-Zucchini-Gemüse und getrockneten Tomaten	8,80
mit Bärlauchpesto und gebratenen Pilzen	9,80
mit gebratenen Champignons, Tomatenwürfel und Frühlingslauch in leichter Parmesansoße	10,80
mit Rinderfiletstreifen und Kräuterrahmsauce	14,50
mit geschwenktem Gemüse - verfeinert mit Chili, Ingwer und Sojasauce	8,80

Zu allen Nudelgerichten servieren wir Ihnen **frisch vom Laib gehobelten Parmesan**.

Serviettenknödel mit frischen Rahmchampignons und Zwiebelschmelze dazu gemischter Salat	8,80
---	------

Dessert:

Apfelküchle mit Vanillesoße und Walnusseis	4,80
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	4,20
Vanilleeisknödel im Mandelmantel mit Schokosauce und Früchtegarnitur	4,20
Frischer Obstsalat mit Sahne	3,50
Gemischtes Eis 3 Kugeln	3,30
mit Schlagsahne	3,80
wählen Sie aus: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Zitrone oder Stracciatella	

Weitere süße Verführungen finden Sie in unserer Eiskarte.



Schwäbische Vesperleckereien:

Wurstsalat von Lyoner Wurst (250g) mit roten Zwiebeln und reicher Garnitur	
mit Brot / als kleine Portion (180g)	7,90 / 7,00
mit Bratkartoffeln / als kleine Portion (180g)	9,50 / 8,80
Schwäbischer ^{2,3} , Schweizer oder „Internationaler“ ^{2,3} Wurstsalat (250g)	
mit roten Zwiebeln und reicher Garnitur	
mit Brot / als kleine Portion (180g)	8,50 / 7,90
mit Bratkartoffeln / als kleine Portion (180g)	10,20 / 9,50
Strammer Max	6,90
Saurer Käs´ mit roten Zwiebeln, reich garniert	
mit Brot	6,90
mit Bratkartoffeln	8,70
Käs´spätzle à la ENGEL mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	9,90
Bauernbrot mit Schinken ³ oder Käse, reich garniert	4,70



Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser

Teinacher medium / still

0,25l	2,50
0,5l	3,50
0,75l	4,50

Limonaden

0,2l	0,4l
Coca Cola ⁴	2,30
Coca Cola light ⁴	2,30
Fanta	2,30
MezzoMix ⁴	2,30
Zitronenlimonade	1,90
Schweppes Bitter Lemon ⁵	2,30

Säfte und Schorlen

0,2l	0,4l
Apfelsaft klar oder naturtrüb	2,40
Apfelsaftschorle	2,30
Orangensaft	2,40
Orangensaftschorle	2,30
Traubensaft	2,60
Traubensaftschorle	2,50
Kirschnektar	2,60
Kirschschorle	2,50
Johannisbeernektar	2,60
Johannisbeerschorle	2,50
Multivitaminsaft	2,60
Multivitaminsaftschorle	2,50



Alkoholische Getränke:

Aperitiv:

Sandemann Sherry dry oder medium	5cl	3,00
Martini bianco	5cl	3,00
Delaforce fine ruby Portwein rot	5cl	3,50
Delaforce white Portwein weiß	5cl	3,50
Campari ⁶	4cl	2,90
Campari ⁶ Orange	4cl	3,70
Campari ⁶ Soda	4cl	3,50
Kir		4,20
Kir Royal		4,50
Aperol Sprizz		3,60
Sekt-Orange		2,80

Biere:

<i>Vom Faß:</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Farny Hofgutsbier	2,60	3,30
Farny Oskar Pils	2,80	
Farny helles Hefeweizen	2,60	3,30

Aus der Flasche:

Farny Kristall Weizen	0,5l	3,30
Farny helles Hefeweizen leicht	0,5l	3,30
Farny Alt-Dürrener-Weisse	0,5l	3,30
Farny Schambrinus – das besondere Hefe	0,3l	2,90
Farny Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,30
Beck's alkoholfrei	0,3l	2,60



Mixgetränke:		
	0,3l	0,5l
Radler	2,60	3,30
Weizen Radler	2,60	3,30
Cola ⁴ Weizen	2,60	3,30

Sekt & Prosecco:		
Piccolo Sekt Cuvee Gold	0,2l	5,80
Flasche Sekt Cuvee Gold	0,75l	17,00
Piccolo Prosecco	0,2l	5,80
Flasche Prosecco	0,75l	17,00

Warme Getränke:

Tasse Kaffee	
Groß	3,50
Klein	2,50
Milchkaffee	
Groß	3,60
Klein	2,60
Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,00
Cappuccino	
Groß	3,60
Klein	2,60
Latte Macchiato	3,60
Heiße Schokolade	3,00
Glas Tee	2,90

wählen Sie aus:

Darjeeling, Earl Grey, China Gunpowder (grüner Tee),
Früchte, Kamille, Pfefferminz oder Kräuter



Spirituosen:

Ramazotti	2cl	2,80
Fernet Branca	2cl	2,80
Malteser Kreuz	2cl	2,50
Obstler	2cl	2,50
Williams	2cl	3,00
Marille	2cl	2,90
Grappa	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,00
Remy Martin VSOP Cognac	2cl	5,00
Baileys	2cl	3,00
Eierlikör	2cl	3,00
Grassl's Blutwurz	2cl	3,00
Asbach 8 Jahre	2cl	3,00
Osborne Veterano Brandy	2cl	3,50
Rum – „der gute Pott“	2cl	3,00
Bacardi Silver	2cl	3,00
Wodka	2cl	3,00



Offene Weine:

Weinschorle:	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>
Weiß süß oder sauer	2,50	3,50
Rot süß oder sauer	2,50	3,50
Rosé süß oder sauer	2,50	3,50
Weißweine und Rosé:	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>
Müller Thurgau - Qualitätswein - „Kaiserstühler“		
Winzergenossenschaft Achkarren, Baden	2,80	4,60
Riesling6Qualitätswein –Fürstenfass- „Verrenberger Lindlberg“, trocken		
Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg	3,30	5,20
Grauburgunder -Qualitätswein		
Weinkeller Hex vom Dasenstein	3,80	6,00
Spätburgunder Weißherbst - Qualitätswein- „Heilbronner Staufenberg“		
Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg	3,30	5,50
Rotweine:	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>
Trollinger - Qualitätswein –Fürstenfass- „Verrenberger Lindlberg“, trocken		
Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg	3,10	5,20
Schwarzriesling – Qualitätswein – „Fleiner Kirchenweinberg“		
Weinkeller Flein-Talheim	3,50	5,80
Nero d´Avola - I.G.T. – “Terre Siciliane”		
Corte dei Mori, Italien	3,90	6,30

Flaschenweine

Weißweine und Rosé

Chablis, appellation controlée, Domain Doudet-Naudin	0,75l	31,00
Weißer Burgunder, Meersburger Jungfernstieg, trocken	0,75l	29,00
Grüner Veltliner, Weinmanufaktur Krems	0,75l	25,00
Tavel rosé, appellation controlée, Chateau d´Aqueria	0,75l	29,00

Rotwein

Blauer Zweigelt, Weinmanufaktur Krems	0,75l	25,00
---------------------------------------	-------	-------



Sehr geehrte Gäste,

wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit. Diese gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir bitten Sie, uns zu informieren, sollten sie diese speziellen Informationen wünschen. Sehr gerne werden wir Ihnen unsere Allergikerkarte vorlegen.

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe in der Ihnen vorliegenden Karte finden Sie am Ende dieser Seite.

Ihre Gastgeber

Silvia Dölker und Tobias Kretzschmar
mit dem gesamten ENGEL - Team

Erklärung der Fußnoten

1 – mit Süßungsmittel

2 – mit Antioxidationsmittel

3 – mit Konservierungsstoff,

4 – Koffeinhaltig

5 – Chininhaltig

6 – mit Farbstoff