



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 unser Schweinefleisch unter anderem von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall oder unser Gemüse 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 Gastraum bis zu ca. 100 Personen) oder eines unserer Nebenzimmer. 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 <sup>8</sup>	5,20
Großer gemischter Salat <sup>8</sup>	8,20
Salat <sup>8</sup>	
mit Maishähnchenbrust (140g)	14,90
mit gebratenem Filet von der Lachsforelle	15,90
mit Rumpsteak (120g) und hausgemachter Kräuterbutter	16,50
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück)	15,50

### **Vorspeisen:**

Tomaten-Brotsalat mit Oliven-Balsamicodressing, Rauchfleisch <sup>3</sup> und frittiertem Rucola	6,60
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesanspänen <sup>9</sup>	11,90

### **Suppen:**

Hausgemachte Flädle mit Gartenkräutern in kräftiger Rinderbrühe	4,60
Tomatensuppe mit Creme Fraiche	4,60



### **Hauptgänge:**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g) mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	21,00
Rumpsteak (200g) mit frischem Marktgemüse, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	21,00
Rinderfiletsteak mit Rotweinzwiebeln, gebratenen Champignons, Frühlingslauch und Kroketten	26,00
Geschmorte Ochsenbäckchen mit frischem Marktgemüse und Serviettenknödeln	18,50
Wiener Schnitzel vom Schwäbisch Hallischem Schwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat <sup>8,9</sup> , dazu reichen wir Ketchup	16,00
Rahmschnitzel vom Schwäbisch Hallischem Schwein mit frischen Champignons, hausgemachten Kartoffelküchle und gemischtem Salat <sup>8,9</sup>	16,50
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 Käś spätzle à la ENGEL, Röstzwiebeln, frischen Champignons und Rahmsoße	20,00
---	-------



### ***Fischspezialitäten:***

Duo von Lachsforelle und Zander auf einem Apfel-Paprikaragout  
dazu gebratene Salbeikartoffeln 19,50

Paniertes Zanderfilet<sup>9</sup>, mariniert mit süßem Senf und Meerrettich<sup>8</sup>,  
in Butterschmalz gebacken auf einem Kartoffelrösti mit Preiselbeersahne 18,50

### ***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 23,00  
für 2 Personen 42,00

### ***Leckeres aus dem Hühnerstall***

„Herbertinger Saltimbocca“  
Maishähnchenbrust im Rauchfleischmantel<sup>3</sup> mit frischem Salbei,  
dazu buntes Gemüse und gebratene Kartoffele  
mit 1 Brust (140g) 18,50  
mit 2 Brüsten (280g) 22,50

### ***Für unsere kleinen Gäste:***

Kleines paniertes Schnitzel<sup>9</sup>  
mit Pommes 5,90  
mit Spätzle und Rahmsoße 7,00  
„Halb und Halb“ (Pommes und Spätzle) mit Rahm- oder Bratensoße 7,50  
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	7,90
mit Tomatensoße, Paprika-Zucchini-Gemüse und Tomaten	10,50
mit Bärlauchpesto und gebratenen Pilzen	10,80
mit gebratenen Champignons, Tomatenwürfel und Frühlingslauch in leichter Parmesansoße	13,50
mit Rinderfiletstreifen und Kräuterrahmsauce	15,50
mit geschwenktem Gemüse - verfeinert mit Chili, Ingwer und Sojasauce	9,50

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

Serviettenknödel mit frischen Rahmchampignons und Zwiebelschmelze dazu gemischter Salat	11,00
---	-------

### **Dessert:**

Apfelküchle mit Vanillesauce und Walnusseis	5,90
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	4,20
2 Vanilleeisknödel im Mandelmantel mit Schokosauce und Früchtegarnitur	5,20
Frischer Obstsalat mit Sahne	3,90
Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlagsahne	3,30
wählen Sie aus: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Zitrone oder Stracciatella	3,80

Weitere süße Verführungen finden Sie in unserer Eiskarte.



***Schwäbische Vesperleckereien:***

Wählen Sie Ihren Wurstsalat<sup>7</sup> (250g) mit roten Zwiebeln und reicher Garnitur:

Wurstsalat von Lyoner Wurst,  
Schwäbischer<sup>2,3</sup> Wurstsalat,  
Schweizer Wurstsalat,  
„Internationaler“<sup>2,3</sup>Wurstsalat

mit Brot / als kleine Portion (180g)	9,90 / 8,90
mit Bratkartoffeln / als kleine Portion (180g)	12,50 / 11,80

Strammer Max <sup>3</sup> – Bauernbrot mit Rauchfleisch und Spiegelei	6,90
---	------

Saurer Käs´ mit roten Zwiebeln, reich garniert	
mit Brot	9,00
mit Bratkartoffeln	11,60

Käs´spätzle à la ENGEL mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	12,50
--	-------

Bauernbrot mit Rauchfleisch <sup>3</sup> oder Käse, reich garniert	5,50
--	------



### **Alkoholfreie Getränke:**

#### *Mineralwasser*

Teinacher medium / still

0,25l	2,70
0,5l	3,90
0,75l	4,90

#### *Limonaden*

0,2l	0,4l
Coca Cola <sup>4</sup>	3,50
Coca Cola light <sup>1,4</sup>	3,50
Fanta	3,50
MezzoMix <sup>4</sup>	3,50
Zitronenlimonade	2,70
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup>	2,60

#### *Säfte und Schorlen*

0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb	3,60
Apfelsaftschorle	3,50
Orangensaft	3,60
Orangensaftschorle	3,50
Traubensaft	3,90
Traubensaftschorle	3,80
Kirschnektar	3,90
Kirschschorle	3,80
Johannisbeernektar	3,90
Johannisbeerschorle	3,80
Multivitaminsaft	3,90
Multivitaminsaftschorle	3,80
Maracujanektar	3,90
Maracujaschorle	3,80



**Alkoholische Getränke:**

*Aperitiv:*

Sandemann Sherry dry oder medium	5cl	4,20
Martini bianco	5cl	4,20
Delaforce fine ruby Portwein rot	5cl	4,20
Delaforce white Portwein weiß	5cl	4,20
Campari <sup>6</sup>	4cl	4,20
Campari <sup>6</sup> Orange	4cl	5,10
Campari <sup>6</sup> Soda	4cl	4,70
Aperol Sprizz	0,2l	4,90

*Biere:*

<i>Vom Faß:</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Farny Hofgutsbier	2,80	3,50
Farny Oskar Pils	3,00	
Farny helles Hefeweizen	2,80	3,50

*Aus der Flasche:*

Farny Kristall Weizen	0,5l	3,50
Farny helles Hefeweizen leicht	0,5l	3,50
Farny Alt-Dürrener-Weisse	0,5l	3,50
Farny Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,50
Beck's alkoholfrei	0,3l	2,80





<b>Mixgetränke:</b>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Radler	2,80	3,50
Weizen Radler	2,80	3,50
Cola <sup>4</sup> Weizen	2,80	3,50

<b>Sekt &amp; Prosecco:</b>		
Glas Sekt	0,1l	3,50
Piccolo Sekt	0,2l	6,50
Flasche Sekt	0,75l	21,00
Glas Prosecco	0,1l	3,50
Piccolo Prosecco	0,2l	6,50
Flasche Prosecco	0,75l	21,00

**Warme Getränke:**

Tasse Kaffee - auch entkoffeiniert und/oder mit Sojamilch		
Groß		3,80
Klein		2,80
Milchkaffee - auch entkoffeiniert und/oder mit Sojamilch		
Groß		3,90
Klein		2,90
Espresso		2,10
Espresso doppelt		3,10
Cappuccino – auch mit Sojamilch möglich		
Groß		3,90
Klein		2,90
Latte Macchiato – auch mit Sojamilch möglich		3,90
Heiße Schokolade		3,00
Glas Tee		2,90
wählen Sie aus:		
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,		
Früchte, Kamille, Pfefferminz oder Kräuter		



**Spirituosen:**

Ramazotti	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Malteser Kreuz	2cl	2,70
Obstler	2cl	3,00
Williams	2cl	3,20
Marille	2cl	3,20
Grappa	2cl	3,90
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:**

<i>Weinschorle:</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>
Weiß süß oder sauer	3,00	4,00
Rot süß oder sauer	3,00	4,00
Rosé süß oder sauer	3,00	4,00
 <i>Weißweine und Rosé:</i>	 <i>0,1l</i>	 <i>0,25l</i>
Müller Thurgau - Qualitätswein - „Kaiserstühler“ Winzergenossenschaft Achkarren, Baden	3,20	5,10
Riesling Qualitätswein –Fürstenfass- „Verrenberger Lindlberg“, trocken Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg	3,50	5,60
Grauer Burgunder -Qualitätswein Bischoffinger Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen, Baden	4,00	6,30
Spätburgunder Weißherbst - Qualitätswein- „Heilbronner Staufenberg“ Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg	3,60	5,80
 <i>Rotweine:</i>	 <i>0,1l</i>	 <i>0,25l</i>
Trollinger - Qualitätswein –Fürstenfass- „Verrenberger Lindlberg“, trocken Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg	3,50	5,60
Schwarzriesling – Qualitätswein – „Fleiner Kirchenweinberg“ Weinkeller Flein-Talheim	4,00	6,30
Nero d’Avola - I.G.T. – “Terre Siciliane” Corte dei Mori, Italien	4,50	6,80

### **Flaschenweine**

#### *Weißweine und Rosé*

Chablis, appellation controlée, La Sereine	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
Lirac, appellation controlee, Chateau d’Aqueria	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 Süßungsmitteln Cyclamat, Aspartam und Acesulfam
- 2 – mit Antioxidationsmittel
- 3 – mit Konservierungsstoff
- 4 – Koffeinhaltig
- 5 – Chininhaltig
- 6 – mit Farbstoff
- 7 – mit Phosphat
- 8 – geschwefelt
- 9 – gewachst