



Grüß Gott im Wirtshaus & Hotel Gasthof Engel in Oberbeuren

Familientradition seit 1831 - Willkommen bei uns daheim!

Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!

Die Geschichte des »Gasthofs Engel« reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Er wurde bereits im Jahre 1519 als »Tavernwirtschaft« urkundlich erwähnt. Um 1820 wurde das Gebäude neu erbaut und ab 1831 als Schankwirtschaft betrieben. Am 22. Juni 1881 erwarb Ulrich Martin das Gasthaus nebst Hofstelle, Wiesen, Haus- und Herrengarten von Albert und Karolina Schmid.

Da Ulrich Martin kinderlos blieb, übergab er seinen Betrieb an seinen Neffen Michael Martin, der den Gasthof um seinen prägnanten Dachaufbau im Biedermeier Stil erweiterte. Seit nunmehr fünf Generationen kümmern sich die Familie Martin und Ihre Mitarbeiter um das leibliche Wohl Ihrer Gäste.

Und wie es sich für einen echten Landgasthof gehört, kocht der Chef noch selbst. Wir bewirten Sie gerne bei uns oder bei Ihnen zu Hause, dabei gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein und sorgen für bestes Gelingen Ihres großen Tages. Auswärtigen Gästen stehen 18 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung. Für unsere kleinen Gäste haben wir einen Spielplatz. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen »Guten Appetit«.

Familie Michael Martin und das gesamte Engel-Team

Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr. 1169/2011) enthaltenen Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal



Aperitif

Braver Engel Maracuja-, Orangen-, Zitronensaft und Tonic Water	0,1 l	2.70
Pink Lady alkoholfreier Cocktail aus Pink Grapefruit, Limette und Grenadine	0,1 l	2.70
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol, Eis, Orange und einem Spritzer Soda	0,2 l	5.20
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Eis, Minze und einem Schuss Soda	0,2 l	4.90
Gin Tonic mit Gin, Tonic Water und Gurkenscheibe	0,2 l	4.50
Lillet Elite Lillet mit Traubensaft, Zitronenzeste und Prosecco	0,2 l	4.80



Als Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, an winterlichen Blattsalaten, Walnüssen und Feigen	8.50
Gebackene Champignons dazu Kräuterdipp und bunte Blattsalate	8.30

Elbas aus m Suppentopf

Markklößchensuppe hausgemachte Markklößchen mit Schnittlauch in kräftiger Suppenfleischbrühe	4.30
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	4.30
Asiatische Currysuppe pikant gewürzt und gegrillter Garnele	5.90

Ohne Fleisch

Gefüllter Spinatstrudel Tortilla-Wrap mit Blattspinat und mit Käse überbacken	9.50
Allgäuer Kässpätz'n von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl	9.80
Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	17.90



Es gibt nix Bessers wie ebbas Guats

Filetspitzen „Stroganoff“

Geschnetzeltes Rinderfilet mit frischen Pilzen und Gürkchen
in Sauerrahmsoße mit Roter Rübe, dazu Butternudeln und Gemüse 16.90

Gegrillter Lammrücken

im Ganzen gegrillt, mit Knoblauch und Rosmarinnote,
auf Ratatouillegemüse serviert, dazu Baguette 23.90

Allgäuer Schlemmerschnitzel

Schweineschnitzel mit Speck und Allgäuer Käse überbacken,
dazu Bratensoße und hausgemachte Spätzle 13.90

Oberbeurer Traditionsschnitzel

panierte Schweineschnitzel mit Bratensoße,
Butternudeln, Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur 13.50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

-wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende,
mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 20.50

Maharani

zarte Putenbruststreifen in fruchtiger Curryrahmsoße,
dazu eine gebackene Banane und Duftreis 13.80



Steaks vom Grill voller Saft und Kraft

Unseren Ladies empfehlen wir unsere 150 Gramm Steaks:

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Herzstück der Hüfte geschnitten; kernig und kräftig im Geschmack	12.80
Rinderfilet vom Bayrischen Jungbullen das beste und zarteste Stück vom Rind	17.40
Steak von der Putenbrust für die schlanke Linie, mager und zart	7.80

Den Gentlemen empfehlen wir unsere 250 Gramm Steaks:

Allgäuer Rumpsteak der klassische Rostbraten, schön marmoriert, aus der Lende eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten	18.80
Feuriger Texas-Spieß Lenden- und Hüftstücke mit Bacon und Zwiebeln am Spieß gegrillt, am Tisch mit Whiskey und Rum flambiert	16.90
Rib-Eye-Steak vom bayrischen Ochsen Zwischenrippenstück mit dem berühmten Fettauge, zart und saftig; und mit ganz viel Geschmack. Das isst der Chef auch immer!	17.80
Bayrisches Jungbullenfilet das beste und zarteste Stück	24.80

Und für die Cowboys mit dem Bärenhunger

Rib-Eye-Steak vom bayrischen Ochsen (400 Gramm) Zwischenrippenstück mit dem berühmten Fettauge, zart und saftig; und mit ganz viel Geschmack. Das isst der Chef auch immer!	25.30
--	-------

Machen Sie aus Ihrem Steak ein „Surf and Turf“

2 gegrillte Scampi in Knoblauch-Chili-Öl gebraten	7.20
---	------



Wir braten Ihr Steak nach Ihrem Wunsch

rare	bleu	sehr blutig, innen roh
Medium rare	saignant	„englisch“, im Kern leicht blutig
Medium	à point	zart rosa
medium well		fast durch
well done	bien cuit	ein Verbrechen

Alle Steaks servieren wir mit Baguette & einer Sauce Ihrer Wahl

pikante Barbecue-Paprikasauce	selbstgemachte Kräuterbutter
Blue-Cheese-Sauce	Chili-Frischkäse-Dipp
Whiskeysauce	Mango-Ingwer-Chutney
grüne Pfefferrahmsauce	Honigsenf - Dipp
Zwiebel-Senfsoße	Knoblauch - Crème fraîche
gebratene Zwiebeln und Knoblauchzehen	Hot Habanera Chilisauce

Dazu empfehlen wir:

Pommes frites		2,90
Sweet Potato fries	3,10	mit Schmand 3,60
Potato Wedges	3,10	mit Schmand 3,60
Bratkartoffeln		3,10
Kartoffelgratin		3,60
Onion Rings; gebackene Zwiebelringe		2,90
Blattspinat		3,60
Speckrosenkohl		3,60
Ratatouille		3,60

And last, but not least:

wenn Sie Ihr Fleisch durchgebraten lieben, empfehlen wir Ihnen:

Zarte Medaillons vom Rinderfilet von den Filetspitzen geschnitten	
Ladies' Portion (ca. 180 g)	16,90
Gentlemen's Portion (ca. 280 g)	23,50

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!



Unsere Salate

Salatplatte „Hemingway“

gemischte Salate der Saison in Knoblauch-Tsatsiki-Dressing,
mit gebratenen Gyrosstreifen und Strohkartoffeln

10.50

Salatplatte „Bambuly“

knackige Salate in einem feinen Currydressing, mit Frühlingsrollen,
gebratener Putenbrust und frischen Früchten

11.40

Salatplatte „Rancher“

bunte Salate der Saison mit pikantem Salsa-Dressing,
gegrillte Rindfleischstreifen, Nachos und kross gebratenem Bacon

11.80

Salat „Neptun“

bunte Salate mit unserem Hausdressing, Thunfisch,
Räucherlachs, blauen Zwiebeln und Oliven

11.50

Salatschüssel „El Greco“

bunte Salate mit feinem Olivenöl und Knoblauch, Fetakäse,
grünen Bohnen, Zwiebeln und Oliven

9.50

Caesar Salat

Romana-Salat in leckerem Caesar-Dressing
mit Knoblauch, Parmesanspänen und Croûtons

6.90

Kleiner gemischter Salat

mit unserem Hausdressing

4.30



Des geits allat

Currywurst mit einer BBQ-Currysoße und Pommes frites	7.10
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	7.20
Schinkennudeln mit Hinterschinken, Zwiebeln, Sahne und Ei	7.20
Strammer Max Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke	6.80
Saurer Käs' Allgäuer Romadur in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln und Brot	6.90
Geräuchertes Oberbeurer Forellenfilet von der Fischzucht Negele, mit Rote-Beete-Salat, blauen Zwiebeln, Meerrettichdressing und Bratkartoffeln	10.90



Alkoholfreie Getränke

Sprudel – Tafelwasser	0,2 l	1.90
Sprudel – Tafelwasser	0,4 l	2.60
Krumbach Mineralwasser medium	0,25 l	2.50
Krumbach Mineralwasser medium	0,5 l	3.40
Krumbach Mineralwasser naturell	0,25 l	2.50
Krumbach Mineralwasser naturell	0,5 l	3.40
Coca Cola	0,2 l	2.40
Coca Cola zero	0,33 l	3.30
Fanta	0,2 l	2.40
Spezi	0,4 l	3.40
Apfelsaft	0,4 l	3.90
Lindauer Orangensaft	0,2 l	2.60
Lindauer Grapefruitsaft	0,2 l	2.60
Lindauer Johannisbeersaft	0,2 l	2.60
Lindauer Traubensaft	0,2 l	2.60
Maracujasaft	0,2 l	2.60
Rhabarbersaft	0,2 l	2.60
Saftschorle	0,4 l	3.40
Holunderschorle	0,4 l	3.40

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2.50
Portion Kaffee	3.80
Cappuccino	2.80
Espresso	2.10
Latte Macchiato	2.90
Glas Tee	2.50
Tee mit Rum	4.20
Heiße Schokolade	3.60
Tasse Kaffee Hag entkoffeiniertes Kaffee	2.50
Affogato al caffè in Espresso ertrunkenes Vanilleeis	3.50



Bier

Augustiner – Bier hell vom Fass	0,5 l	3.50
Augustiner – Bier hell vom Fass	Schnitt	2.40
Augustiner dunkel	0,5 l	3.70
Radler	0,5 l	3.50
Augustiner Pils	0,3 l	3.00
Paulaner alkoholfreies Bier	0,5 l	3.50
Paulaner Hefeweißbier vom Fass	0,5 l	3.70
Paulaner dunkles Weißbier	0,5 l	3.70
Paulaner leichtes Weißbier	0,5 l	3.70
Paulaner alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3.70
Russ Weißbier mit Zitronenlimonade	0,5 l	3.70
Mohr Weißbier mit Cola	0,5 l	3.70
Nicht offene Biermischgetränke	0,5 l	3.80

Hochgeistiges

Bodensee Obstler	38 vol.%	2 cl	2.30
Gebirgsenzian	40 vol.%	2 cl	2.70
Williamsbirne vom Bodensee	40 vol.%	2 cl	2.70
Himbeergeist	40 vol.%	2 cl	3.10
Kirschlikör	16 vol.%	2 cl	2.70
Asbach Uralt	38 vol.%	2 cl	3.20
Averna	28 vol.%	2 cl	3.20
Malteser Aquavit	40 vol.%	2 cl	3.20
Jack Daniel's Whiskey	40 vol.%	2 cl	3.20

Allgäu-Brennerei Sulzberg

Allgäuer Heuschnaps	30 vol.%	2 cl	3.20
Feiner Haselnuss	30 vol.%	2 cl	3.20
Allgäuer Kräuterlikör	30 vol.%	2 cl	3.20
Kuhmilch-Sahne-Likör	17 vol.%	2 cl	3.20

Feinbrennerei Thomas Prinz, Hörbranz

Alte Marille	41 vol.%	2 cl	3.50
Alte Zwetschge	41 vol.%	2 cl	3.50
Williamsbirne	41 vol.%	2 cl	3.50



Weißwein

Forster Bischofsgarten Riesling

QbA Winzerverein Forst – Pfalz

Feine Fruchtaromen nach Pfirsich und Aprikosen.

Mit einer gutverträglichen Säure, getragen von einer dezenten Süße, halbtrocken

0,2 l 3.70

Pinot Grigio delle Venezie

IGT »Porta Leoni« Palorino - Italien

Strohgelb mit grünlichen Nuancen. Im Geschmack

Apfelaromen mit leicht blumiger Art. Harmonisch und ausgewogen, trocken

0,2 l 3.70

Grüner Veltliner

Qualitätswein Weingut Prechtl – Österreich

Klassisches Grüner Veltliner Pfefferl, einladendes Bukett, erfrischend nach hellen Früchten und Birne, trocken

0,2 l 4.30

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau

Baden-Bodensee QbA, Winzerverein Hagnau, feinblumiger, seegeprägter weicher Müller-Thurgau mit leichter würziger Note, halbtrocken

0,2 l 4.50

Sekt

Glas Prosecco

0,1 l 3.40

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.

0,7 l 17.50

Privat Sekt

0,7 l 13.90



Rotwein

Beilsteiner Wartberg - Trollinger mit Lemberger

QbA, Bottwartalkellerei – Württemberg, die saftige Frische des Trollingers, ergänzt durch die kräftige Fülle des Lembergers, halbtrocken

0,2 l 4.30

Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder

Baden-Bodensee, Winzerverein Hagnau, sehr feingliedriger Wein mit weichem Duft nach süßlichen Beeren mit einem Hauch Schokolade, typische Burgunderfrucht umgarnt von weichen Taninen, halbtrocken

0,2 l 4.90

Dornfelder

QbA, Pfalz, kräftiger Rotwein mit ansprechender Frucht, intensiv mit schönen Kirscharomen, trocken

0,2 l 3.90

Montepulciano d`Abruzzo DOC

Cantine Umani Ronchi – Italien Delikates Bukett von Pflaumen und Morello Kirschen Vollmundig im Geschmack, Leichte Tannine, geschmacksintensiver Abgang, trocken

0,2 l 3.60

Merlot del Veneto

IGT Porta Leoni/Palorino, 100 % Merlot , sattes rubinrot, intensive und lang-anhaltende feine Nase, intensives, reiches Aroma, trocken

0,2 l 3.80



Roséwein

Portugieser Rosé

QbA Winzerverein Forst – Pfalz

Sehr süffiger, feinfruchtiger und lieblich, leichter Roséwein für den Liebhaber milder Weine.

0,2 l 3.80

Oberbergener Vulkanfelsen

Qualitätswein, Baden, Erz. Abf. WG Oberbergen, Spätburgunder Weißherbst vom Kaiserstuhl, fruchtig, süffig, halbtrocken

0,2 l 4.00

Bardolino Chiaretto DOC

Italien Cantine Santi, feinfruchtiger, weicher Rosé mit leichten Himbeeraromen, sehr süffig, trocken

0,2 l 4.50

Schorle

Weißweinschorle aus Württemberger Qualitätswein

0,25 l 2.70

0,5 l 4.20

Rieslingschorle aus Stettener Rieslingwein

0,25 l 3.20

0,5 l 4.60

Rotweinschorle aus Etschtaler

0,25 l 2.70

0,5 l 4.20