



*Grüß Gott* im Wirtshaus & Hotel Gasthof Engel in Oberbeuren

**Familientradition seit 1831 - Willkommen bei uns daheim!**

**Liebe Gäste, wir begrüßen Sie recht herzlich zu unseren Metzgerwochen.**

Ein Tier besteht nicht nur aus Muskelfleisch und edlen Teilen wie Filet und Rücken, sondern auch aus Innereien und Schmorfleisch wie Bäckchen, Haxen und Bauch. Kenner dieser Stücke lieben Ihren wunderbaren Eigengeschmack. Früher war es üblich ein Tier vom Kopf bis zum Schwanz zu verarbeiten und zu verzehren. Im Gasthof Engel war dies, durch unsere angeschlossene Metzgerei eine Selbstverständlichkeit und immer ein besonderes Merkmal unserer Küche. Wir haben unsere alten klassischen Rezepte für Sie wiederbelebt und möchten den Liebhabern solcher Schmankerl eine Freude zu bereiten. Heute, wie damals beziehen wir unsere Produkte von Landwirten aus der Region. Unsere Fleisch- und Innereien- Spezialitäten liefert die Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur, Zadels. Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit!“

**Ihre Familie Martin und alle „Engel“**



## *Aus unserer Metzgerkuchl*

### **Allgäuer Voressen**

Saure Kutteln mit Semmelknödel

als Vorspeise: € 4.70

als Hauptgang: € 7.90

### **Gepökelte Rinderzunge**

mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Bratkartoffeln

€ 14.50

### **Kalbsherz auf italienische Art**

in einer tomatisierten Kräutersoße mit Gemüsewürfeln,  
dazu servieren wir eine cremige Maispolenta

€ 15.80

### **Kalbsnierchen nach Elsässer Art**

mit Cognac flambiert und in leichter Dijon-Senfrahmsoße serviert,  
dazu Butternudeln und Gemüse

€ 17.20

### **Berliner Leber**

zarte Kalbsleber in Butter gebraten, mit glacierten Apfelspalten,  
Röstzwiebeln, Bratenjus und einem hausgemachtem Kartoffelpüree

€ 16.50

### **Wiener Salonbeuschel**

Saures Ragout aus Kalbslunge und Kalbsherz, Semmelknödel

€ 8.80

### **Schlachtplatte**

Kesselfleisch vom Schweinebauch, Blut- & Leberwurst,  
Sauerkraut und Salzkartoffeln

€ 9.50

### **Geschmorte Schweinebäckle**

in einer Trollinger-Schalottenjus, dazu Großmutter's Krautkrapfen

€ 14.20



## Als Vorspeise

**Gebackener Ziegenkäse**  
mit Honig, an winterlichen Blattsalaten, Walnüssen und Feigen € 8.20

**Lauwarme Entenbrusttranchen**  
aus dem eigenen Räucherofen, auf Apfel-Randensalat,  
dazu ein ofenfrisches Walnussweckle € 8.80

## Elbas aus m Suppentopf

**Leberspätzlesuppe**  
hausgemachte Leberspätzle mit Schnittlauch  
in kräftiger Suppenfleischbrühe € 3.90

**Markklößchensuppe**  
Fleischbrühe mit Markklößchen € 4.00

**Großvaters Metzelsupp'n**  
Kesselfleischbrühe mit Wellfleischwürfel und  
verkochter Blut- und Leberwurst, dazu Schwarzbrot € 4.20

**Deftige Kartoffelsuppe**  
mit Streifen von der Pökeltzunge und frischem Meerrettich € 4.30



## *Ebbas ohne Fleisch*

### **Gefüllter Spinatstrudel**

Weizenwrap mit Blattspinat und mit Käse überbacken

€ 8.70

### **Allgäuer Kässpätz'n**

von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl

€ 9.70

### **Fischgrillteller**

Fischfilets mit einer Garnelensoße, dazu Basmatireis und Gemüse

€ 16.80

### **Großmutter's Krautkrapfen**

mit Zwiebeln und Griebenschmalz gebraten,  
dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl

€ 8.80



*Es gibt nix Bessers wie ebbas Guats*

**Allgäuer Schlemmerschnitzel**

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

€ 13.20

**Oberbeurer Traditionsschnitzel**

panierte Schweineschnitzel mit Bratensoße,  
Butternudeln, Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur

€ 12.90

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

-Wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende,  
mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Kässpätzle

€ 19.50

**Maharani**

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

€ 12.50

**Schweinfilets à la Moelle**

mit einer Rindermarkkruste überbacken, Kartoffelkrapfen und Speckbohnen € 16.70

\*\*\*\*\*

**Jeden Mittwoch während unserer Metzgerwochen:**

**Gekochtes Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree**

€ 10.90

\*\*\*\*\*



## Unsere Salate

### **Salatplatte „Hemingway“**

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

€ 10.20

### **Salatplatte „Bambuly“**

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

€ 10.90

### **Salat „Neptun“**

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

€ 11.20

### **Gebackener Mandel-Camembert**

mit Preiselbeeren und winterlichen Blattsalat mit Apfeldressing

€ 8.90

### **Kleiner gemischter Salat**

mit unserem Hausdressing

€ 4.20



## *Des geits allat*

<b>Gebackene Schweineschnitzel</b> mit einem hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	€ 10.80
<b>Krautspätzle</b> Spätzle mit Sauerkraut, gebratenem Speck und Soß'	€ 7.70
<b>Zwei Gschwollene</b> mit Bratensoße und Kartoffelsalat	€ 7.40
<b>6 Nürnberger Rostbratwürst'</b> auf Sauerkraut und Bratkartoffeln	€ 7.50
<b>Bauernvesper</b> gekochter und roher Schinken, Leberkäs', Romadur, Emmentaler, Gurke, Brot und Butter	€ 7.90
<b>Saurer Käs'</b> Allgäuer Romadur in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln und Brot	€ 6.90