



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



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



Ebbas aus m Suppentopf

Kässüpple

vom Allgäuer Bergkäs' mit reschen Brotwürfeln und Schnittlauch

4.70

Wildkraftbrühe

mit Madeira und Kräuterflädle

4.80

Herbstliche Kürbiscremesuppe

mit Currynote

4.20

Bayrische Leberspätzlesuppe

hausgemachte Leberspätzle in kräftiger Fleischbrühe

3.90



Ohne Fleisch

Allgäuer Kässpätz'n von dreierlei Käs', mit knusprigen Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, dazu ein grüner Salat mit Essig und Öl	9.80
Rahmschwammerl Champignons, Egerlinge, Kräutersaitlinge und Steinpilze im Kräuterrahm, dazu ein hausgemachter Semmelknödel	13.50
Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Salbei, Kirschtomaten und Parmesan	9.30
Gegrillte Saiblingfilets auf einem cremig gerührten Kürbisrisotto	16.80



S'gibt nix Bessers wie ebbas Guats

Pfeffermedaillons

Medaillons vom Rinderfilet mit einer pikanten Pfefferrahmsoße, gebratenen Pilzen, Schinken- und Zwiebelstreifen, dazu Bohnen und Kroketten 22.90

Geschnetzelte Filetspitzen „Stroganoff“

Rinderfiletstreifen mit frischen Pilzen und Gürkchen in einer Senfrahmsoße, garniert mit Roter Rübe, dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse 16.90

Gegrillte Lammkoteletts

mit einer Rosmarin-Zwiebelsoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin 23.90

Allgäuer Schlemmerschnitzel

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

Zwiebelrostbraten

-wie ihn der Allgäuer mag-, rosa gebratene Rinderlende, mit Bratensoße, Allgäuer Kässpätzle von dreierlei Käs' und Röstzwiebeln 19.70

Maharani

zarte Putenbruststreifen in fruchtiger Curryrahmsoße, dazu eine gebackene Banane und Duftreis 13.40



Wild und Federwich

Zarte Gänsebrust mit der eigenen Soße, kleinen Kartoffelknödeln und Zwetschgenblaukraut	17.20
„Der Feigling“ Geschnetzelte Fasanenbrust, in Rotwein-Feigensoße, dazu ein Kartoffelpüree mit Selleriestroh	16.80
Geschmorter Hirschbraten mit beschwipsten Zwetschgen und hausgemachten Serviettenknödeln	16.90
Oberbeurer Rehragout mit einer Preiselbeeren, Blaukraut und Semmelknödel	14.70
Gebackene Hirschschnitzel mit Haselnüssen paniert, Preiselbeersoße, Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle	17.20
Wildschweinfilets mit Speck umwickelt, mit frischen Steinpilzen im Rahm, dazu Buabaspitzle und Rosenkohl	19.70



Unsere Salate

Salatplatte „Hemingway“

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

10.50

Salatplatte „Bambuly“

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

11.40

Salatschüssel „El Greco“

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

9.50

Salat „Diana“

bunte Salate der Saison mit Trauben-Balsamico-Dressing,
gegrillte Hirschfleischstreifen und gebackenen Champignons

12.50

Kleiner gemischter Salat
mit unserem Hausdressing

4.20



Des geits allat

Abgebräunter Leberkäs' mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 7.20
Currywurst mit einer BBQ-Currysoße und Pommes frites	€ 6.90
Geräuchertes Oberbeurer Forellenfilet von der Fischzucht Negele, mit Rote-Beete-Salat, blauen Zwiebeln, Meerrettichdressing und Bratkartoffeln	€ 10.90
Bayrischer Wurstsalat mit Lyoner, Essiggurke, Zwiebeln und Brot	€ 6.90
Strammer Max Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Essiggurke	€ 6.50
Gebackene Schweineschnitzel mit einem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	€ 10.80
Saurer Käs' Allgäuer Romadur in Essig und Öl, mit blauen Zwiebeln und Brot	€ 6.90

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



Alkoholfreie Getränke

Sprudel – Tafelwasser	0,2 l	€ 1.80
Sprudel – Tafelwasser	0,4 l	€ 2.50
Krumbach Mineralwasser medium	0,25 l	€ 2.40
Krumbach Mineralwasser medium	0,5 l	€ 3.30
Krumbach Mineralwasser naturell	0,25 l	€ 2.40
Krumbach Mineralwasser naturell	0,5 l	€ 3.30
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	€ 3.30
Apfelsaft	0,2 l	€ 2.40
Lindauer Orangensaft	0,2 l	€ 2.40
Lindauer Grapefruitsaft	0,2 l	€ 2.40
Lindauer Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2.40
Lindauer Traubensaft	0,2 l	€ 2.40
Maracujasaft	0,2 l	€ 2.40
Rhabarbersaft	0,2 l	€ 2.40
Saftschorle	0,4 l	€ 3.30
Holunderschorle	0,4 l	€ 3.30

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2.50
Portion Kaffee	€ 3.70
Cappuccino	€ 2.80
Espresso	€ 2.10
Latte Macchiato	€ 2.90
Glas Tee	€ 2.50

Tee mit Rum

€ 3.90

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 € 3.30

Augustiner – Bier hell vom Fass

Schnitt € 2.20

Augustiner dunkel

0,5 l € 3.50

Radler

0,5 l € 3.30

Augustiner Pils

0,3 l € 2.90

Paulaner alkoholfreies Bier

0,5 l € 3.30

Paulaner Hefeweißbier vom Fass

0,5 l € 3.50

Paulaner dunkles Weißbier

0,5 l € 3.50

Paulaner leichtes Weißbier

0,5 l € 3.50

Paulaner alkoholfreies Weißbier

0,5 l € 3.50

Russ Weißbier mit Zitronenlimonade

0,5 l € 3.50

Mohr Weißbier mit Cola

0,5 l € 3.50

Nicht offene Biermischgetränke

0,5 l € 3.70

Hochgeistiges

Bodensee Obstler

38 vol.% 2 cl € 2.20

Gebirgsenzian

40 vol.% 2 cl € 2.60

Williamsbirne vom Bodensee

40 vol.% 2 cl € 2.60

Himbeergeist

40 vol.% 2 cl € 3.00

Kirschlikör

16 vol.% 2 cl € 2.60

Asbach Uralt

38 vol.% 2 cl € 3.00

Averna

28 vol.% 2 cl € 3.00

Malteser Aquavit

40 vol.% 2 cl € 3.00

Jack Daniel's Whiskey

40 vol.% 2 cl € 3.00

Allgäu-Brennerei Sulzberg

Allgäuer Heuschnaps

30 vol.% 2 cl € 3.00

Feiner Haselnuss

30 vol.% 2 cl € 3.00

Allgäuer Kräuterlikör

30 vol.% 2 cl € 3.00

Kuhmilch-Sahne-Likör
2 cl € 3.00

17 vol.%



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 € 3.60

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 € 3.60

Grüner Veltliner

Qualitätswein Weingut Prechtl – Österreich

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

0,2 l € 4.20

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau

Baden-Bodensee QbA, Winzerverein Hagnau, feinblumiger,

seegeprägter weicher Müller-Thurgau mit leichter würziger Note, halbtrocken

0,2 l € 4.40



Sekt

Glas Prosecco

0,1 l € 3.30

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.

0,7 l € 17.50

Privat Sekt

0,7 l € 13.80

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 € 4.20

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 € 3.50

Merlot del Veneto

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

0,2 l € 3.70

Roséwein

Portugieser Rosé

QbA Winzerverein Forst – Pfalz
Sehr süffiger, feinfruchtiger und lieblich, leichter Roséwein für den Liebhaber milder Weine.

0,2 l € 3.70

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	€ 2.60
	0,5 l	€ 4.10
Rieslingschorle aus Stettener Rieslingwein	0,25 l	€ 3.10
	0,5 l	€ 4.50
Rotweinschorle aus Etschtaler	0,25 l	€ 2.60
	0,5 l	€ 4.10