



Aperitif



150 **Sekt / Sekt-Orange** 10 cl 2,30

161 **Rolls Royce** 10 cl 4,40
Orangensaft mit Cointreau und Sekt

162 **Kir Royal** 10 cl 4,00
Creme de Cassis mit Sekt aufgefüllt

164 **Peche Royal** 10 cl 4,00
Pfirsichlikör mit Sekt aufgefüllt

149 **Hauscocktail**
Himmlicher Engel 5,50
Orangensaft, Ananassaft, Kirschsft,
Wodka, Aprikosenlikör,
Cranberrysirup, Zitronensaft

165 **Prosecco di Conegliano** 10 cl 3,70

166 **Campari** 5 cl 2,90

167 **Campari** 0,2l 4,60
mit Orangensaft oder Soda

168 **Sherry Sandemann** 5cl 2,90
wahlweise trocken oder halbtrocken

169 **Portwein** 5 cl 2,90
Delaforce Fine Ruby

170 **Cinzano** 5 cl 2,90
wahlweise Bianco, Rosso oder Dry

171
Normanne Calvados 5 cl 4,00
mit Apfelsaft



Magenöffner

150 **Glas Sekt** 2,30
Schloss Affaltrach Hausmarke

148 **Hausaperitiv** 2,90
Sorbet von schwarzer
Johannisbeere mit Sekt

Vorneweg - oder für den kleinen Hunger

375 **Rindertafelspitz** 6,50
mit Schnittlauchvinaigrette
mariniert an Salatbouquet

377 **Forellenfilet** 7,50
frisch aus dem Rauch
an Kartoffelsalat

374 Variation von hausgerauchter Forelle und Lachs 9,50 mit Sahnemeerrettich und Rösti

Leckeres aus der Suppenküche

352 **Schwäbische Maultaschensuppe** 3,50

353 **Tomatencremesuppe** 3,70
mit Schafskäse

363 **Fischsamtsuppe** 4,50
mit frischen Kräutern
und Gemüsegewürfen

Marktfrische Salate

434 **Unser Klassiker** 10,50
Salatplatte „Hotel Engel“
mit gebratenen Filetstücken

433 **Arnegger Salatplatte** 10,50
Knackige Salate
mit gebratenen Fischfilets

oder an unserer Salatbar einfach selbst auswählen

431 **kleiner Salatteller** 3,50

432 **große Salatplatte** 6,50

Vegetarisch – Feines aus dem Gemüsegarten

423 **Gedünstetes Gemüse vom Markt** 8,50
im Kräuterflädle
und einer leichten Gemüseveloute

421 **Gemüsevariation** 7,50
mit Kartoffelgratin

Favoriten unserer Stammgäste

409 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 14,50
auf Krautspätzle
mit Salat vom Buffet

408 **Schweineschnitzel** 9,50
mit Bratensoße, Spätzle
und Kartoffelsalat

445 **Engelsteller mit dreierlei Lendchen** 16,00
dazu Broccoli, Grilltomate
Pfefferlinsrahm und Engelslocken

420 **Schweineschnitzel** 7,50
mit Pommes

ab 2 Personen
451 **Chateaubriand**
mit Gemüse vom Markt
und Kartoffelgratin
20 Euro pro Person

447 **Cordon bleu** 18,00
mit Pommes
und Salat vom Buffet

443 **Schweinelendchen Schwabenland** 15,00
mit Spätzle
und Salat vom Buffet

448 **Rinderfiletsteak** 20,00
mit Gemüse vom Markt
Kräuterbutter und Rösti

441 **Putenbruststeak** 9,00
in der Mandelkruste
an Bananenmarksoße
mit Reis

444 **Rumpsteak** 16,00
mit Grilltomate
an bunter Pfeffersoße
dazu Kartoffelgratin
und Salat vom Buffet

Typisch Schwäbisch

405 **Hausgemachte Maultaschen** 7,50
mit Zwiebeln geschmelzt
dazu Kartoffel-Kressesalat

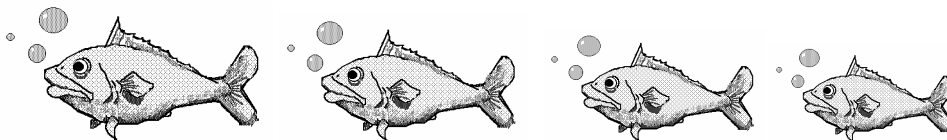
403 **„Kaminfeger“** 8,50
Röstkartoffeln
mit Blut und Leberwurst
dazu Salat vom Buffet

402 **Rahmspinat** 7,50
mit Spiegelei
und Röstkartoffeln

404 **Saure Kutteln** 7,50
mit Röstkartoffeln
ODER
411 **Saure Kutteln** 7,50
mit Knoblauch und Spätzle

407 **Linsen** 7,50
mit hausgerauchtem Bauchspeck
Wienerle und Spätzle

406 **Käsespätzle** 7,50
mit Zwiebeln geschmelzt
dazu Kartoffel-Kressesalat



Fangfrische Forellen aus unserer **Arnegger Fischfarm**

464 **Arnegger Forellenfilets** 13,50
auf Tagliatelle
und Dillsoße

465 **Bachforellenfilet** 16,50
in Knoblauchbutter gebraten
dazu Salzkartoffeln
und Salat vom Buffet

467
„Arnegger Fischteller“ 17,50
verschiedene Fischfilets
in Butter gebraten unter der Kräuterkruste
auf frischem Blattspinat in Rahm
dazu Salzkartoffeln

466 **Forellenstrudel** 16,50
mit frischem Spinat, Champignons
und Shrimps gefüllt
an Safransöble und Reis

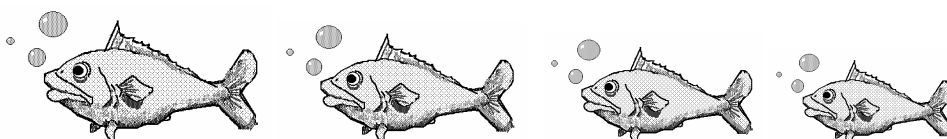
468 **Arnegger Forellenfilet** 14,50
auf der Haut gebraten
„Müllerin“ mit Salzkartoffeln
dazu Salat vom Buffet

Unsere Empfehlung zu unseren Fischgerichten

0,25l
108 **Schmittges Silvaner** 4,00
QbA – trocken –
WG Pfedelbach,
Kernig würzige Rieslingsfrucht,
zu Süßwasserfischen und hellem Fleisch

0,75l
125 **Chablis AC La Chablisienne** 26,00
trocken - 2001
Blitzsauberer eleganter Chablis
mit feiner Aromatik
Ideal für alle Fischgerichte

Über unsere Fischfarm:
Anfang '91 haben wir die ehemalige Fischzucht "Heilbronner"
übernommen. Die Teiche wurden alle neu ausgebaggert, mit Brantkalk ausgebrannt
und eine neue Kalksohle eingebracht. Im Oktober '91 wurden die Teiche erstmals bespannt und mit drei
Gramm Fischen besetzt.
Seit Oktober '91 ist unsere Anlage vom staatlichen Gesundheitsdienst überwacht.
Zum Jahreswechsel '94/'95 wurde unser neu erstelltes Bruthaus in
Betrieb genommen.



Vesper – Brotzeit ist die schönste Zeit

Köstliches Bauernbrot belegt mit ...

482 **Schwarzwälder Schinken** 5,50

491 **Allgäuer Bergkäse** 4,00

485 **Wurstaufschnitt** 4,00

484 **Gekochtem Schinken** 5,50

... und dazu ein frisch gezapftes Bier vom Fass???

490 **„Strammer Max“** 7,50
Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern
und Kartoffelsalat

491 **Schwäbischer Wurstsalat** 6,00
mit Schinkenwurst, Schwarzwurst
Käse, Paprika, Essiggurke
Zwiebeln und Tomaten

485 **Wurstsalat** 5,50
mit Essiggurken
und Zwiebelstreifen

486 **Schweizer Wurstsalat** 6,00
mit Käse, Paprika, Essiggurken
Zwiebelstreifen und Tomaten

**Zu allen unseren Vespergerichten
reichen wir Bauernbrot und Butter**

483 **Schwartenmagen** 5,00
rot und weiß
in Essig und Öl mariniert
mit Zwiebeln

489 **Rustikaler Brotzeiteller** 7,50
mit hausmacher Wurst
Käse, Essiggurken
Zwiebeln, Tomaten
und ein Gläschen Kirschwasser

492 **Aufschnittplatte** 8,50
mit Schinken, Frischwurst, Käse
Essiggurken Zwiebeln und Tomate

493 **Käseplatte** 9,00
mit verschiedenen Käsesorten
fein garniert

Süße Träume

Gemischtes Eis

- 511 ohne Sahne 3,20
512 mit Sahne 3,60
- 522 „**Heiße Liebe**“ 5,00
Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
und Sahne
- 517 „**Gaumenfreude**“ 5,00
Walnußeis mit Eierlikör
und Sahne
- 516 **Sorbetvariation** 6,50
an frischen Früchten
- 513 **Eiskaffee** 4,50
mit Vanilleeis
und Sahne
- 514 „**Coup Dänemark**“ 5,00
Vanilleeis
mit heißer Schokoladensoße
und Sahne
- 528 **Apfelküchle** 5,50
mit Vanilleeis
und Sahne
- 510 **Lebkuchenparfait** 6,50
mit Himbeergrütze
und Vanilleschaum

Ein **S**chnäpschen in **E**hren kann **n**iemand **v**erwehren

237 **Ramazotti 2 cl** 2,10

236 **Underberg 2 cl** 2,60

Espresso mit Baileys oder Amaretto 2,90

184 **Grappa da Barolo 2cl** 3,90

186 **Calvados Vieille Reserve 2 cl** 4,90

.....**Fragen Sie einfach nach unserer Getränkekarte**

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und inklusive Mehrwertsteuer

Herzlich Willkommen im



Wir freuen uns sehr, Sie als Gast
In unserem Restaurant begrüßen und
verwöhnen zu dürfen.



Wir bereiten unsere Speisen
frisch und a la minute zu,
deswegen bitten wir um
Verständnis wenn es manchmal
etwas länger dauern kann.

**Als Amuse Geule servieren wir Ihnen selbstgebackenes
Bauernbrot und Panna Durum aus unserem Holzofen hinter unserem
Haus, mit Schmalz, Kräuterbutter und Frischkäseaufstrich**

**Kinder unter 5 Jahren bekommen von uns
gratis Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup**

Unsere Aktion:

**Bei einer Reservierung Ihrer Geburtstagsfeier
ab fünf Personen laden wir das Geburtstagskind
zum Essen mit Sektempfang (für alle Gäste) ein.
Das ist unser Geschenk an Sie!
Bitte bei der Reservation auf den Geburtstag verweisen.**

Für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Firmen und Familienfeierlichkeiten
stehen Ihnen anspruchsvolle Räumlichkeiten wie unser „Wintergarten“
für bis zu 80 Personen zur Verfügung.

An der Rezeption erhalten sie hierzu unsere Menüvorschläge
für ein einheitliches Menü oder Buffet.

Kleiner Tipp:

**Probieren Sie auch einen Cocktail
an unserer Bar (hier dürfen Sie auch Rauchen)!**

Wir verwenden ausschließlich Produkte die unseren
strengen Qualitätsidealen entsprechen.
Unsere Fleisch und Wurstprodukte beziehen wir
von der Metzgerei Buchmann in Grünkraut.

**Familie Lopp und das Engel-Team
wünschen einen guten Appetit!**

**Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstwaren
überwiegend von der Metzgerei Buchmann
in Grünkraut**

**Nachfolgend die Namen der Landwirte, bei denen die Metzgerei Buchmann
Ihre Schlachttiere kauft.**

Landwirtschaftliche Betriebe:

**Stiftung Liebenau
Hofkammer
Endres
Ruetz
Traunecker
Fäßler
Burgmaier
Dietz
Grabherr
Zorell
Roth
Kreck
Hecht
Neef
Staudacher
Wanner
Hugr
Göppel
Kreuzer**

**Meckenbeuren- Liebenau
Ebersbach-Musbach
Horgenzell
RV- Kögel
RV- Mockenhof
Horgenzell- Tepfenhart
Zwiefalten- Baach
Salem, Weildorf
Waldburg
Deggenhausertal-Schönemühle
Riedhausen
Kirchdorf
Bad Wurzach
Röthenbach
Amtzell
Amtzell
Vogt
Bergheim
Bad Wörishofen**

**Familie Lopp und Mitarbeiter
wünschen einen Guten Appetit !**