



engelberg.

VORNEWEG ODER SOLO

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

unser Klassiker mit Fleisch- und
Gemüseeinlage, Backerbsen • 6,90

Französische Zwiebelsuppe ✓

mit Butter, Weißwein, frischem
Knoblauch, Zwiebelringen, Brotwürfeln
und Käse gratiniert • 8,40

Orange-Karotte-Ingwer-Suppe ✓

unser Vitaminbooster für den Herbst mit
Kokosmilch verfeinert, vegan • 7,90

SALATE

Großer Salatteller

frische Blattsalate, Gurke, Tomate,
Paprika, Karotten-, Kraut-, Kartoffel-
gurkensalat, Hausdressing (ohne
Kartoffelsalat vegan) • 11,80

mit Feta und Oliven • 14,80

mit Thunfisch und Zwiebel • 13,80

Kleiner, bunter Salat • 7,40

Kleiner Kartoffelgurkensalat • 6,80

Kleiner Blattsalat • 5,40

Wurstsalat • 11,80

kleine Portion • 10,80

+ Emmentaler Käse + 1,00

+ Schwarzwurst + 1,00

Ochsenmaulsalat • 15,80

mit Bratkartoffeln

DAZU

Portion Bratkartoffeln ✓

in Butter geschwenkt, mit roten Zwiebel-
ringen und Petersilie verfeinert • 6,80

Portion Steakhouse Pommes ✓

mit Ketchup und Mayo • 5,40



engelberg.

Beilagenänderer zu

Kartoffelgurkensalat + 2,50
Kleiner, bunter Salat + 3,50
Spätzle + 2,50
Käsespätzle + 3,50
Kartoffelrösti + 4,50
Bratkartoffeln + 4,50

Schnitzel mit Pommes

vom Oberriexinger Landschwein, dazu
Steak House Pommes · 17,80
kleine Portion · 15,80

Engelbergschnitzel mit Pommes

überbacken mit Schwarzwälder Schinken
und Emmentaler, dazu Steak House
Pommes · 19,80
kleine Portion · 17,80

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Merlot geschmort, ganz zart, dazu
schwäbische Spätzle · 26,80

Lachsfilet auf Blattspinat

in Limetten-Buttersauce, zarter Blattspinat
in einer leicht cremigen Sauce, dazu
Langkornreis · 26,50

Bergsteiger-Teller

rösche Bratkartoffeln mit zwei
Spiegeleiern und Speck · 15,80
wahlweise vegetarisch · 13,80

Maultaschen, geschmelzt

mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffel-
Gurkensalat und Bratenjus · 16,80
kleine Portion · 14,80

Rostbraten

vom Rind, geschmorte Zwiebel,
Bratenjus und Spätzle · 28,80

Käsespätzle

mit geschmorten Zwiebeln und Bratenjus,
wahlweise vegetarisch · 14,80
kleine Portion · 12,80

Chili sin Carne mit Reis

Gemüsegericht mit Sonnenblumenprotein,
Kidneybohnen und Mais, vegan · 15,80

HAUPTGERICHTE



engelberg.

AUS DEM OFEN

Elsässer Flammkuchen

Speck, Zwiebel, Rahm • 11,80

Griechischer Flammkuchen ✓

Feta, Peperoni, Rahm • 12,30

Nordischer Flammkuchen

Wildlachs, Lauch, rote Zwiebeln • 12,80

Quer durch den Garten Flammkuchen ✓

sieben Gemüsesorten aus ökologischem Anbau, vegan • 13,90

Zusatzstoffe und Allergiker-Info auf Anfrage. Trotz größter Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen in sämtlichen Lebensmitteln enthalten sind.

Warme Butterwaffel ✓

mit dunkler Schokoladensoße • 7,90

Tiramisu ✓

mit getränkten Löffelbiscuits und einer zartcremigen Mascarpone • 7,90

Heiße Liebe ✓

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube • 7,90

SÜSSES



engelberg.

HEISS UND KALT

KAFFEE	Espresso	2,50
	Espresso Macchiato	3,00
	Doppelter Espresso	3,50
	Tasse Kaffee	3,00
	Tasse Milchkaffee	3,60
	Tasse Cappuccino	3,60
Glas Latte Macchiato	3,90	

TEE	Glas Grüner Tee / Darjeeling / Kräuterharmonie / Insel der Sinne / Waldbeere / Sanddorn-Cranberry	3,50
------------	---	------

Glas Heiße Zitrone	3,50
Glas Heißer Holunder	3,50

Glas Chai Latte	4,10
Glas Heiße Schokolade	4,10

0,2l Glühwein rot / weiß	4,10
--------------------------	------

MIT	Hafermilch	+ 1,00
	2cl Karamell-Sirup	+ 0,50
	2cl Baileys	+ 1,50

KALT	Glas Himbeertraum	4,10
	Glas Mangotraum	4,10
	Glas Karamelltraum	4,10
	Glas Eisschokolade	6,60
	Glas Eiskaffee	6,60



engelberg.

ALKOHOLFREI ERFREISCHEND

Caipitonic (Limette + Blubber) ——— 6,50
Kräuter-Mojito (sommerlich-minzig) — 6,50

DURSTLÖSCHER	0,20l/0,40l	Tafelwasser	—————	2,50/3,50
	0,20l/0,40l	Stilles Wasser	—————	2,50/3,50
	1,00l	Karaffe Wasser	—————	6,50
	0,20l/0,40l	Rhabarberspritzer	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Holunderspritzer	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Kräuterlimo	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Saft: Apfel / Johannis- beere / Orange / Maracuja	—————	3,60/4,60
	0,20l/0,40l	Saftschorle	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Cola	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Cola Zero	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Orangenlimo	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Spezi	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Zitronenlimo	—————	3,10/4,10
	0,20l/0,40l	Bitter Lemon	—————	3,10/4,10
0,20l/0,40l	Tonic Water	—————	3,10/4,10	
0,20l/0,40l	Eistee Pfirsich	—————	3,10/4,10	



engelberg.

LUSTIG GENIESSEN

COCKTAILS	Hugo	6,50
	Aperol Sprizz	7,00
	Cuba Libre	8,50
	Gin Tonic	8,00
	Jack Cola	8,00
	Wodka Lemon	8,00
	Caipirinha	9,50
	Mojito	9,50

Weinschorle	4,10
Schwäbisch Rosé	4,10

SCHNÄPSLE, 2CL	Jägermeister	2,50
	Ouzo	2,50
	Williams, Prinz	3,80
	Alter Bodenseeapfel, Prinz	4,50
	Alte Marille, Prinz	4,50
	Obstler aus dem Holzfass, Prinz	3,50
	Haselnuss, Prinz	4,10
	Dörrapfel, Brezger	4,80
	Zwetschge, Brezger	4,80
	Brand vom schwäbischen Most aus dem Holzfass, Brezger	6,80
	Himbeergeist, Brezger	4,80
	Grappa Sigillo Nero, Bocchino	4,50
	Rum, Ron Zacapa	5,50
Whiskey, Redbreast, 12 Jahre	5,50	



engelberg.

HOPFEN UND MALZ

VOM FASS	0,30l CD Pils	3,60
	0,30l/0,50l Kellerbier	3,60/4,60
	0,30l/0,50l Dinkelacker Privat	3,60/4,60
	0,30l/0,50l Sanwald Weißbier	3,60/4,60
	0,30l/0,50l Russ süß / sauer	3,60/4,60
	0,30l/0,50l Colaweizen	3,60/4,60
	0,30l/0,50l Radler süß / sauer	3,60/4,60
	0,30l/0,50l Diesel	3,60/4,60

0,0%	0,33l Pils alkoholfrei	3,50
	0,33l Naturtrübes Helles alkoholfre.	3,50
	0,50l Radler süß / sauer	4,60
	0,50l Sanwald alkoholfrei	4,10

FL.	0,50l Sanwald Kristall	4,10
	0,50l Sanwald Dunkel	4,10


SEKT Mille Bolle Spumante • Sacchetto • Veneto, Italien

Der Name dieses Spumante nimmt das herrlich prickelnde Geschmackserlebnis schon vorweg. Der "Mille Bolle" (zu deutsch "tausend Bläschen") zeigt eine schöne Perlage sowie ein herrlich intensives und fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Pfirsichen. Der Geschmack ist angenehm sanft und wunderbar ausgewogen.

0,10l » 4,60 • 0,20l auf Eis » 7,80 • 0,75l » 29,50

WEISS Riesling QbA trocken • Collegium Wirtemberg • Württemberg

Helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigen sich Noten von Pfirsich, Zitrus, Drops, Granny-Smith-Apfel und Aprikose. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit Aromen nach Zitrus, grünem Apfel, dezent Birne, Aprikose und etwas pfefferig. Der Wein ist saftig und mineralisch mit einem leichten Abgang.

0,10l » 3,60 • 0,20l » 5,60

Grauburgunder QbA trocken • Heyl zu Herrnsheim • Rheinhessen

Besticht mit perfekter Ausreifung und cremigem Mundgefühl. Im Glas präsentiert sich dieser Wein in einem leuchtenden Gelb. Der Duft von Birne, Ananas und Zitrusfrüchten spiegelt sich am Gaumen wider und trifft dort auf Mandel und Feuerstein.

0,10l » 4,10 • 0,20l » 6,60 • 0,75l » 22,80

Weißburgunder & Chardonnay QbA trocken • Landerer • Baden

Viel Kräutrigkeit und Kernobstfrucht in der Nase. Klar und feinsaftig, intensive Kräuternote mit Apfel und sogar etwas Grapefruit, kraftvoll und dicht mit festem Rückgrat, feine Schmelznote, rassig und belebend frisch, hat Spannung am Gaumen mit etwas salziger Mineralität, hat Substanz mit einem Hauch Extraktsüße, komplex, tief, vielversprechendes Finale mit salziger Mineralität und reifer Apfelfrucht im Nachhall.

0,10l » 5,00 • 0,20l » 8,50 • 0,75l » 28,80



engelberg.

ROTES VON DER REBE

ROSE Trollinger Weißherbst QbA • Collegium Wirtemberg • Württ.

Helles, strahlendes Rosé. In der Nase Aromen von Mandeln, etwas Pfeffer, Himbeeren und Kirsche gepaart mit einer dezenten Hefenote. Am Gaumen wird die feine Süße begleitet von Noten von Mandeln, Kirsche und Himbeeren. Der Wein hat einen leichteren Charakter, ist fein mineralisch und angenehm fruchtig.

0,10l » 3,60 • 0,20l » 5,60 • 1,00l » 24,80

ROT Trollinger mit Lemberger QbA • Collegium Wirtemberg • Württ.

Strahlendes Kirschrot mit einem violetten Rand. In der Nase Noten von Erdbeeren, Süßkirschen und Cassis. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig und mild zugleich, ergänzt von einer leichten, gut eingebundenen Süße und reifen Tanninen. Der Wein wirkt sehr süffig. Das Aromenspektrum reicht von Erdbeeren, süßen roten Früchten und Feigen bis hin zu Karamell.

0,10l » 3,60 • 0,20l » 5,60 • 1,00l » 24,80

Tempranillo/Cabernet Sauvignon, Crianza • Vina del Vero • DO Somontano, Spanien

Tiefes, glänzendes Rubin-Granatrot. Im Bouquet verschmelzen ausdrucksvolle Aromen von süß gereiften roten Früchten mit den eleganten Würz- und Röstnoten der Fassreife. Am Gaumen zuerst sanft, dann zunehmend kraftvoll, aromatisch intensiv und lang mit der reifen Frucht und feinen Eichenholzwürze des Bouquets, elegant und harmonisch ausgewogen mit wunderschöner Länge.

0,10l » 4,10 • 0,20l » 6,60 • 0,75l » 22,80

Primitivo Appassimento • Minini • Apulien, Italien

Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tannin. Samtig und anhaltend. Er ist der ideale Partner für geschmackvolle Speisen und gereiften Käse.

0,10l » 4,50 • 0,20l » 7,50 • 0,75l » 25,50