

SPEISEKARTE



„Gans(z) schön lecker!“ lautet unser Motto in diesen Tagen!

Traditionell feiern wir das Kirchweih-Wochenende mit feinem Gänsebraten.

Von der Gans

Knusprig gebratenes Gansviertel **21,90 €**

an würzigem Geflügelsöble mit Kartoffelknödel, Apfelrotkohl und Preiselbeeren

Aus dem Suppentopf

Leber- und Brätknödelsuppe **3,90 €**

Leber- und Brätknödelsuppe mit hausgemachten Backspätzle

Flädlesuppe **3,50 €**

in würziger Rinderkraftbrühe

Jetzt wird's Wild

Zarter Rehbraten **16,40 €**

mit Rahmpilzen, Spätzle, Preiselbeergarnitur und Salat

Rehragout **13,90 €**

mit Rahmpilzen, Spätzle, Preiselbeergarnitur und Salat

Vom Rind

Pfeffersteak vom Weiderind 180 g **17,90 €**

oder alternativ 250 g **20,90 €**

an würziger Pfeffersoße mit Pommes und Salat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **16,90 €**

an hausgemachten Kässpätzle mit Röstzwiebel und Salat

Schnitzel & Cordonbleu

Herbst-Cordonbleu **13,90 €**

gefüllt mit Zwiebel-Speck-Mischung und würzigem Käse, dazu Kartoffelsalat

Schnitzel „Wiener Art“ **10,90 €**

mit Pommes und Salat

Champignonschnitzel **12,40 €**

mit Rahmpilzen, Spätzle und Salat

Unsere Klassiker

„Schwäbisches Leckerle“ 16,90 €

Filetmedaillons mit Kässpätzle, Speck, Röstzwiebeln und Champignonrahmsauce, dazu Salat

Engelwirt's Krustenbraten (Sonntags) 10,90 €

mit Schwarzbiersauce, Kartoffelknödel und Salat

Fisch & Meeresfrüchte

Fischteller 17,90 €

Seelachs, ausgebacken im Weizenbierteig und Lachsfilet schonend im Päckchen gegart, dazu Rösti und Salat

Calamari 10,90 €

Gebackene Tintenfischringe mit hausgemachter Remoulade und Salat

Vegetarisches

Schwäbische Kässpätzle 9,90 €

mit würzigem Bergkäse, hausgemachten Röstzwiebeln und Salat

Mediterraner Feta aus dem Ofen 10,40 €

in fruchtigem Öl mit Tomaten, Oliven und Knoblauch gebacken, dazu ein Salatteller und Baguettekrusti

Salate

Salat nach „Wiener Art“ 9,90 €

gemischter Salat mit Schnitzelstreifen

„Gärtnerinnen-Salat“ 9,90 €

gemischter Salat mit gebackener Kartoffeltasche und etwas Antipasti

Start in die Enten- und Gänsesaison...

Am **Martinswochenende** vom **13. bis 15. November** gibt es das nächste Gansessen.

Und wer lieber zu Hause isst, bestellt unsere **Enten und Gänse „TO GO“**
– entspannter Genuss ohne lästige Küchenarbeit!

Weihnachten 2020

Um Ihren Reservierungen für den **1. und 2. Weihnachtsfeiertag** auch bei weniger Plätzen (Abstandsregelung) gerecht zu werden, haben wir dieses Jahr an beiden Tagen **zusätzlich Abends** für Sie geöffnet.

Bitte denken Sie rechtzeitig an Ihre Bestellung, da der 1. Feiertag mittags fast belegt ist.

Brotzeit

Wurstsalat mit Brot	6,40 €
Wurstsalat „Schweizer Art“ mit Brot	7,40 €
Lumpensuppe mit Sauerteigbrot	7,40 €
Saurer Romadur mit Zwiebeln, Butter und Sauerteigbrot	7,40 €
Schinkenplatte mit hausgemachtem gekochten Schinken, Rauchfleisch, Essiggurke, Butter und Sauer- teigbrot	7,90 €
Hausmacherplatte Hausmacherwurst aus eigener Herstellung mit Essiggurke, Senf und Sauerteigbrot	7,40 €

Zum Mitnehmen

Hausgemachtes Gänseschmalz (400 ml)	3,90 €
Eignet sich sowohl als Hausmittel bei Erkäl- tungskrankheiten, wie auch beim Einsatz in der Küche, für Brotaufstriche oder krosse Bratkartoffel.	
Saures Gänseklein In brauner Einbrenne gekocht	4,90 €

Dessert

„Heiße Liebe“ cremigem Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €
Himbeer-Windbeutel gefüllt mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €
Eierlikör-Windbeutel gefüllt mit cremigem Nuss- und Vanilleeis, Eierlikör, Nüssen und etwas Sahne	5,90 €
Apfelküchle im Zimt-Zuckermantel an cremigem Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Wiener Apfelstrudel an cremigem Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, dazu cremiges Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Baicino cremigem Vanilleeis mit Espresso, Baileys und Sahne	4,20 €

Für jede Umbestellung erlauben wir uns 0,50 € zu berechnen.

**Alle Neuigkeiten finden Sie auf unserer Homepage www.engelbrauerei.de
oder auf facebook!**