


# Allgäuer Genussstage im Ost- und Unterallgäu

vom 25. September bis 08. Oktober 2023

[www.allgaeuer-genusstage.de](http://www.allgaeuer-genusstage.de)

<b>frischer Sommersalat</b>	<input type="checkbox"/> VEGAN	9.6
Blattsalate vom Keltenhof, Gurken, Tomaten, Weißkraut vom Fruchthaus Stöckl in Marktoberdorf mit selbstgemachtem Dressing & frisch gerösteten Bio Kernen		
+ selbstgemachte Hanf Falafel	+5	
+ gegrillte Champignons vom Kugler in Parsdorf	+4	
+ Bio Malzbrot vom Grimminger in Parsdorf	+3	


<b>selbstgemachte Hanf Falafel</b>	<input type="checkbox"/> VEGAN	16.8
Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln - Stöckl, Marktoberdorf		
+ selbstgemachter Sauerrahm Dip	+1.2	
+ veganer Auberginen Dip	+1.6	

<b>Tipp!</b>		
<b>Rahmgulasch vom Demeter Kalb</b>		18.6
mit selbstgemachten Spätzle		
+ gegrillte Champignons vom Kugler in Parsdorf	+4	
+ kl. Salat der Saison	+4.2	

<b>würzig paniierter Bergkäs</b>	<input type="checkbox"/> VEGI	13.8
in Pfefferpanade mit Preiselbeeren		
+ kl. Salat der Saison	+4.2	

<b>Wurstsalat</b>		8.2
vom schwäbischen Leberkäs mit Bio Malzbrot		
+ Rückholzer Emmentaler	+2	

<i>besonders beliebt</i>		
<b>Engelslocken</b>	<input type="checkbox"/> VEGI	4.6
knusprig frittierte Kartoffelspiralen mit frischem Sauerrahm Dip		
+ veganer bio Tomaten Gemüse Dip	+1.6	

<b>ofenfrischer Schweinebraten</b>	<b>jeden Sonntag</b>	
mit Kartoffelsalat – Fleisch vom bayrischen Landschwein		
ACHTUNG – nur so lange bis aufgegessen <input type="checkbox"/>		
		14.6

Getränke Tipp:  
Bio Bären Bier  
nur hier vom Fass

## Engel Sweets

<b>Cheesecake</b>		3.8
Frisch & selbstgebacken von unserer hauseigenen Konditorin Doris		
<b>Affogato</b>		3.8
Vanilleeis von der Allgäuer Eismanufaktur in heißem Espresso von der Kaffeerösterei Muckefuck		

<b>Vanilleeis gibt's auch vegan</b>		+1
-------------------------------------	--	----

<b>Mousse au Chocolat</b>		4.2
selbstgemacht von unserer hauseigenen Konditorin Doris		

<b>sommerliches Mango Sorbet auf Himbeerspiegel mit süßem Knabberhanf</b>	<input type="checkbox"/> VEGAN	4.2
Sorbet von der Allgäuer Eismanufaktur, Hanfsamen von den Gmiasbaura in Türkheim		

<b>Engel Sommertraum</b>		4.2
Griechischer Joghurt mit selbstgemachtem Lemon Curd und Crumble		

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhältst Du bei den Mitarbeitern.

Deine Rechnung erhältst Du an der Theke!

WiFi Passwort: Engelslocken460

**Küchen Grundsätze** - bodenständig, ehrlich, selbstgemacht & frisch. Wir bieten bewusst eine kleine Karte an, um Dir immer gleichbleibende, hohe Qualität bieten zu können. Wir kochen frisch, ohne Fertigprodukte und Zaubermittel. Bei uns sind Knödel & Spätzle noch selbst gemacht – genauso die Saucen, Dressings und Salate. Wenn wir vorbereitete Produkte verwenden, achten wir auch hier auf Regionalität, hohe Qualität und den Verzicht auf Zusatzstoffe.

**Regionalität / Lieferanten** – wir wählen unsere Lieferanten bewusst aus. Die meisten unserer Produkte beziehen wir von kleinen, regionalen Partnern aus dem 100km Radius. Wir ergänzen sofern erforderlich mit hochwertigen Produkten unserer Großhändler vor Ort.

**less pork** – der Schweinsbraten oder die Schweinshaxe ist aus vielen bayrischen Restaurants nicht wegzudenken. Aber ist das denn wirklich regional? Wir jedenfalls haben im Allgäu noch nicht so viele Schweine gesehen?! Zudem wird in der Schweinemast leider oft auch nicht besonders aufs Tierwohl geachtet. Das Allgäu ist bekannt für Milch und Käse. Dafür brauchen wir Kälber und Kühe – für uns der Weg, auf den wir uns in Zukunft noch mehr fokussieren wollen.

**bio** – Wir sind bio zertifiziert. Das bedeutet nicht, dass wir ausschließlich mit biologisch erzeugten Produkten kochen, sondern dass wir durch die erfolgreiche Zertifizierung aktiv mit Bezeichnungen wie „Bio“, „Demeter“, „Bioland“, etc. werben dürfen. Bio Kontrollnummer: DE-BY-006-50221-B



**Warum ist die Karte so klein?** Um die oben genannten Grundsätze mit unserem kleinen Team konsequent umsetzen zu können und dabei auch noch wirtschaftlich zu arbeiten, verzichten wir bewusst auf eine ausschweifende Karte und konzentrieren uns auf ein paar besonders gute Gerichte. Die saisonale Karte wechselt regelmäßig und wird ergänzt durch wechselnde Wochenspecials.

**Warum gibt es kein Schnitzel?** Um ein selbst & frisch paniertes Schnitzel anzubieten ist in der Küche viel Platz (Vorbereitung & Herd) und Zeit erforderlich. Um die anderen Abläufe ideal zu gestalten, gibt's panierte Wiener Schnitzel, nur zu ausgewählten Terminen als Wochenspecial.

**Änderungen / Umbestellungen** – wir haben uns bei der Speisen Zusammenstellung viele Gedanken gemacht, damit alles miteinander harmoniert. Solltest Du dennoch mal etwas anders kombinieren möchten, berechnen wir hierfür die Einzelpreise der jeweiligen Speisen – die Speisen kommen dann in der Regel auch auf verschiedenen Tellern, um den Küchenablauf so reibungslos wie möglich zu gestalten. Bei manchen Kombinationen oder Sonderwünschen behalten wir uns auch ein „nein“ vor.

**Tisch Reservierung** - Um sicher zu gehen ist es insbesondere abends und bei Veranstaltungen ratsam frühzeitig zu reservieren. Nutze einfach die Online Reservierung, oder melde Dich telefonisch, per Mail oder per Whatsapp.

**Trinkgeld** – ein Trinkgeld von 10% des Rechnungsbetrages wird als üblich angesehen. Dieses ist nicht in den Preisen inbegriffen. Du kannst auch bei Kartenzahlung unkompliziert Trinkgeld geben, welches zuverlässig an den jeweiligen Mitarbeiter ausbezahlt wird. Auf Wunsch ist das Trinkgeld auch bei Barzahlung auf Deiner Rechnung / Bewirtungsbeleg ausgewiesen.

### Eine Runde Drinks für die Küchen Crew

Auch hinter den Kulissen wird hart gearbeitet, um Dir leckeres, frisches Essen, eine Vielfalt an tollen Getränken und ein stets sauberes Wirtshaus zu bieten. Dies ist Deine Möglichkeit dem Team Deine Wertschätzung zu zeigen.

3.4

**Augen größer als der Magen?** Um Speisen mitzunehmen bekommst Du von uns pfandfreie Mehrweg Boxen & Bowls von Vytal. Du kannst diese dann bei deinem nächsten Besuch im Wirtshaus oder bei deutschlandweit über 6000 Partnern wie z.B. jeder Bäckerei Lipp Filiale abgeben. Gleich App laden unter [www.vytal.org](http://www.vytal.org). Für Einwegverpackungen berechnen wir € 1,- pro Verpackung. Alternativ verpacken wir Deine Speisen selbstverständlich auch in Dein mitgebrachtes Gefäß.



**Kein Trinkgeld für den Chef** – der muss eh nur Steuern zahlen ☐ freut sich dafür um so mehr über eine Bewertung auf google oder tripadvisor



**stay up to date?** erhalte alle News zu Wirtshaus & Events per WhatsApp direkt auf Dein Smartphone: sende "Engelnews" an +4915792356330



Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhältst Du bei den Mitarbeitern.

Deine Rechnung erhältst Du an der Theke!

WiFi Passwort: Engelslocken460

