



Hausgemachte Holunderblütenschorle 0,4l € 3,80

BIERGARTEN-SOMMERHITS

mit Blick auf den Kinderspielplatz und die schottischen Highland Rinder

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
Schwarzwälder Wurstsalat mit Blutwurst reich garniert € 8,90

Grüner Sommersalat mit Melonenschiffchen und geräucherte Schwarzwaldforellefilet € 15,90

Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Radieschen und Bratkartoffeln € 13,90

Pizzafleischkäse mit Ei und Hausmacher Pommes € 13,90

VEGI: Kräuterpfannkuchen mit Gemüsefüllung und Bergkäse gratiniert € 12,90

Süße Verführung: Creme Brulée mit Zitronensorbet und frischen Beeren € 8,50

...und viele mehr und selbstverständlich unsere Speisekarte mit im Angebot.



LANDBIER-TIP

Waldhaus ohne Filter vom Fass 0,4l € 3,80 und dazu

Pulled Pork Burger vom Engelhof im Brioche mit Brötchen dazu Weißkrautsalat und Kartoffel-Wedges € 14,90

Food Trailer



Die fahrende Engelküche jeden Mittwoch in Albrück von 11:30 Uhr bis 13:30 und am Donnerstag von 12 Uhr bis 14 Uhr beim Holzbau Amann in Bannholz

Foody-Parade

für Ihre Party zu Hause oder in der Firma ... Gerne auch als Gutschein!

Engelhof

Artgerechte und naturnahe Muttertierhaltung
Spezialitäten vom Strohschwein
Spezialitäten vom Vorderwälder Limosinrind



LANDGASTHAUS Engel

Hofwirt seit 1899

Der Bauernwirt vom Engelhof serviert in seiner Hofwirtschaft noch feine Speisen von eigenen Rindern und Strohschweinen. In der Gaststube verwöhnen wir Sie mit eigenen und regionalen schwarzwälder Spezialitäten von unserem Bauernhof. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Landgasthaus Engel

Frohnschwand 15 · 79862 Höchenschwand

Telefon: 0 77 55 / 3 06

E-Mail: landgasthaus-engel@t-online.de

www.landgasthaus-engel.de

Montag, Donnerstag und Freitag ab 17 Uhr - 21 Uhr

Samstag und Sonntag ab 12 Uhr bis 21 Uhr

(durchgehend warme Küche)

Dienstag und Mittwoch ist Ruhetag



Schmecken den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



LANDGASTHAUS Engel

Hofwirt seit 1899



Kulinarische Frühlingsgefühle

März bis August 2023

Bauernwirt vom Engelhof bietet feine Speisen von eigenen Rindern und Strohschweinen



Samstag, 18.03.2023
6 GÄNGE – 6 BIERE
Unser Appetitanreger

Frühlingssalat mit gebratenem grünem Spargel
und Kirschtomaten

Gemüsebrühe mit Ingver und bunten Karotten

Gebratene Forelle auf Belugalinsen

Naturhopfenparfait

Zweierlei vom Weiderind
Geschmorte Ochsenbäckle und Rinderfilet
mit Kaiserschoten und Kartoffeltaler

Schwarzwälder Tiramisu mit Schattenmorellen

Menüpreis pro Person inkl. Bier und Apéro € 69,90
Beginn: 18:30 Uhr (Reservierung erbeten)

OMAS BRATENKÜCHE
JEDEN SONNTAG IM MÄRZ

Ofenfrischer Braten vom Strohschwein in Dunkelbiersauce,
Rotkraut und Kartoffelpüree € 16,90



04.04 bis 16.04.2023
GEWICKELT & GEROLLT

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

Gebratener grüner Spargel im Speckmantel
an Frühlingssalaten € 9,90

klassisch gefüllte Rinderrolade vom Weiderind
mit Kartoffelpüree und Rotkrautgemüse € 18,90

Putenrolade in Kräutersahnesoße
mit hausgemachten Spätzle € 18,90

Forellenrolade mit feiner Gemüsefüllung auf Nüdele
und Rieslingsoße € 19,90

VEGI: Spargelpfannkuchen mit
Bärlauch-Sahnesauce € 14,90

Pistazien-Mangoroulade mit Vanilleeis € 7,50

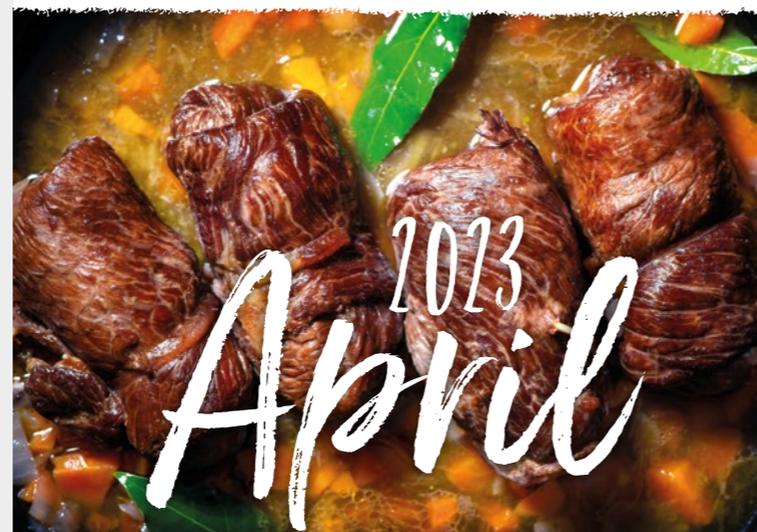
Karfreitag 7. April, Ostersonntag 9. April, Ostermontag
10. April durchgehend von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr ge-
öffnet (Reservierung erbeten)

**VERSCHENKEN
SIE GENUSS:**

Ein Gutschein vom Engelwirt!
Die besondere Geschenkidee
zu Weihnachten...zum Geburtstag
...Zum Valentinstag...



Urlaub von Montag, 17.04. bis Donnerstag, 27.04.2023.
Ab Freitag, 28.04.2023 sind wir wieder für Sie da!



Lillet White Peach 5,50 €

MUTTERTAGS MENÜ

Marinierte Blattsalate mit gebratenem Spargel

Maispoularde gefüllt mit Bärlauch Pesto
auf Gemüse-Nüdele

Rhabarberkompott mit Vanilleparfait
€ 29,90

Maifeiertag, 1. Mai 2023 und Muttertag, 14.05.2023
von 12:00 bis 21:00 durchgehend geöffnet.



„Mit Highlander Blick“
durchgehend von 12:00 bis 21:00 geöffnet!

Unser Vatertags-Hammer

Mike's Spareribs vom Engelhof mit Sauercrem-Dip
und Kartoffelwedges € 14,90
...und natürlich frisch gezapfte Biere von Waldhaus

10. bis 26. Juni 2023
CORDON BLEU BLUES
Beliebte Klassiker unserer Gäste

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

Goldbraun gebratenes Cordon Bleu vom Kalb mit
Schinken und Käse gefüllt, dazu gibt's Preiselbeeren
und Pommes-frites € 25,90

Cordon Bleu vom Strohschwein, gefüllt mit
Camembert und Basilikum, Kartoffelkroketten und
Preiselbeeren € 18,90

Cordon Bleu vom Strohschwein mit Tomaten und Feta
und Wedges € 18,90



VEGI
Zucchini-Cordon Bleu gefüllt mit Tomaten und
Fetakäse auf Rahmnudeln € 14,90

Top-Empfehlung im Mai und Juni
Marinierte Erdbeeren an Grand Manier
mit Vanilleeis und Meringe € 7,50



...und vieles mehr und selbstverständlich
unsere Speisekarte mit im Angebot.

