



SPEEDY TRAILER

Pulled Pork Burger, Feine Bratwurst mit Currysaucen
im Hausmacherweckle, Engelburger - 100% pure Beef
Beilagen: Semmelknödel, Butterspätzle, Marktgemüse
Dauer: 2 Stunden - € 18,90 p. P.
€ 22,90 p. P inclusive Salat-Buffer

FARMERS TRAILER

Engelhof-Tapas - Hauptgerichte - Dessert
Dauer 3 Stunden ab € 28,00

GENUSS TRAILER

Feine Cremesuppe, Großes Salatbuffet, Forellenroulade
in Dillsauce, Roastbeef am Stück rosa gebraten mit
Calvados-Jus, Barbarie-Entenbrust in Orangensauce
Feine Beilagen: Dessertvariationen im Glas, interna-
tionaler Käse mit Feigensenf und Landbrot
Dauer: 4 Stunden - € 42,00 p. P.

ALL INKLUSIVE TRAILER

incl. Softdrinks, Bier, Weißwein, Rotwein
Dauer: 3 Stunden ab € 49,90

DIE FAHRENDE ENGELKÜCHE

jeden Mittwoch in Albbrock

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!



Landgasthaus Engel
Frohschwand 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

Hofprodukte aus der ENGELHOFKÜCHE
Alle Produkte aus unserer Landwirtschaft werden in der
Engelhofküche hergestellt. Viele Gäste kaufen hausgerä-
uerten Speck, Engelhofschinken vom Strohschwein, ver-
schiedene Sorten von Hausmacherwurst im Glas, zartes
Weiderindfleisch vakuiert und die Salatsauce.

Der Bauernwirt vom Engelhof serviert
in seiner Hof-Wirtschaft noch feine
Speisen von eigenen Rindern und
Strohschweinen. In der Gaststube ver-
wöhnen wir Sie mit eigenen und regio-
nalen schwarzwälder Spezialitäten von
unserem Bauernhof.



Ausgezeichnet
mit 2 Löwen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Verschenken Sie Genuss:
**Ein Gutschein vom
Landgasthaus Engel**

Die besondere Geschenkkarte
...zu Weihnachten ...zum Geburtstag
...zum Hochzeitstag



KULINARISCHER KALENDER - März bis Juli 2024



März 2024

9. bis 24. März KOCHEN MIT BIER 125 Jahre Gasthaus-Tradition

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
Schweinebraten vom Rohr mit Dunkelbiersauce mit Kartoffelpüree € 17,90
Schweinesteak in Bockbier einmariniert mit Speckbohnen und Kartoffelecken € 18,90
Bier-Rindergulasch mit Spätzle € 20,90
VEGI: Büffel-Mozzarella in Bierteig gebacken mit ZucchiniGemüse € 14,90
Hopfensabayon mit Apfelsalat € 7,80
...und unsere Speisekarte mit im Angebot.

Samstag, 16. März 2024 5 GÄNGE & 10 BIERE Einlass 18:00 Uhr - Beginn 18:30 Uhr

Menüpreis inkl. Biersorten von der Waldhaus Brauerei € 79,00
Biersommelier von Waldhaus
Reservierung unter 07755-306



Karfreitag, 29. März
Ostersonntag, 31. März
Ostermontag, 1. April
durchgehend von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr geöffnet
Reservierung erbeten.



6. bis 14. April SCHARFE WOCHEN mit Meerrettich, Chili und Senf

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
Kartoffel-Senfsuppe mit geräuchertem Forellenfilet € 7,50
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren € 19,90
Poularden Burst mit Mango-Chili-Sauce, dazu Basmati-Wildreis € 19,90
Chili con Carne mit Bauernbrot € 12,90
VEGI: Linsenbällchen an Senfsauce und Salzkartoffel € 13,80



Urlaub von Dienstag, 16.04. bis Mittwoch, 24.04.
Ab Donnerstag, 25.04. sind wir wieder für Sie da!

UNSER JUBILÄUMSGESCHENK IM APRIL



2024 April



Mai 2024

1. Mai durchgehend ab 12 Uhr geöffnet

11. bis 26. Mai SPARGEL & HOLUNDER Das perfekte Duett

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
Spargeltoast mit Schinken und Sc. Hollandaise überbacken € 12,90
Fleischküchle mit Spargelragout und Bärlauchküchle € 15,90
VEGI: Überbackener Spargel mit Zitrone und Holunder mit Salzkartoffel € 19,50
Parfait von der Holunderblüte mit Erdbeer-Rhabarberkompott € 7,80
...und unsere Speisekarte mit im Angebot.



9. Mai 2024 UNSER VATERTAGS- HAMMER

Geschmorte Schweinshaxenscheibe mit Bratkartoffel und Bärlauchsauce € 14,90
...und natürlich frisch gezapfte Biere von Waldhaus

12. Mai MUTTERTAG

durchgehend von 12:00 Uhr
bis 21:00 Uhr warme Küche!



8. bis 23. Juni DA SEH ICH ROT Lecker kombiniert

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
Kalte Gazpacho mit Koriander € 6,50
Gefüllte rote Paprika mit Kartoffelpüree € 13,90
Pochierte Forellenfilets in Rote Beete-Meerrettich-Sauce dazu Nüdele € 23,90
VEGI: Burreckle mit Ratatouille gefüllt und Bauernkäse überbacken € 12,90
Erdbeeren „Romanoff“ – der Klassiker mit Grand Manier und Vanilleeis € 6,50
...und unsere Speisekarte mit im Angebot.

UNSER SAISONBIER

Frisch gezapftes Waldhaus Spezial
mild & harmonisch 0,4 l € 3,80



2024 Juni

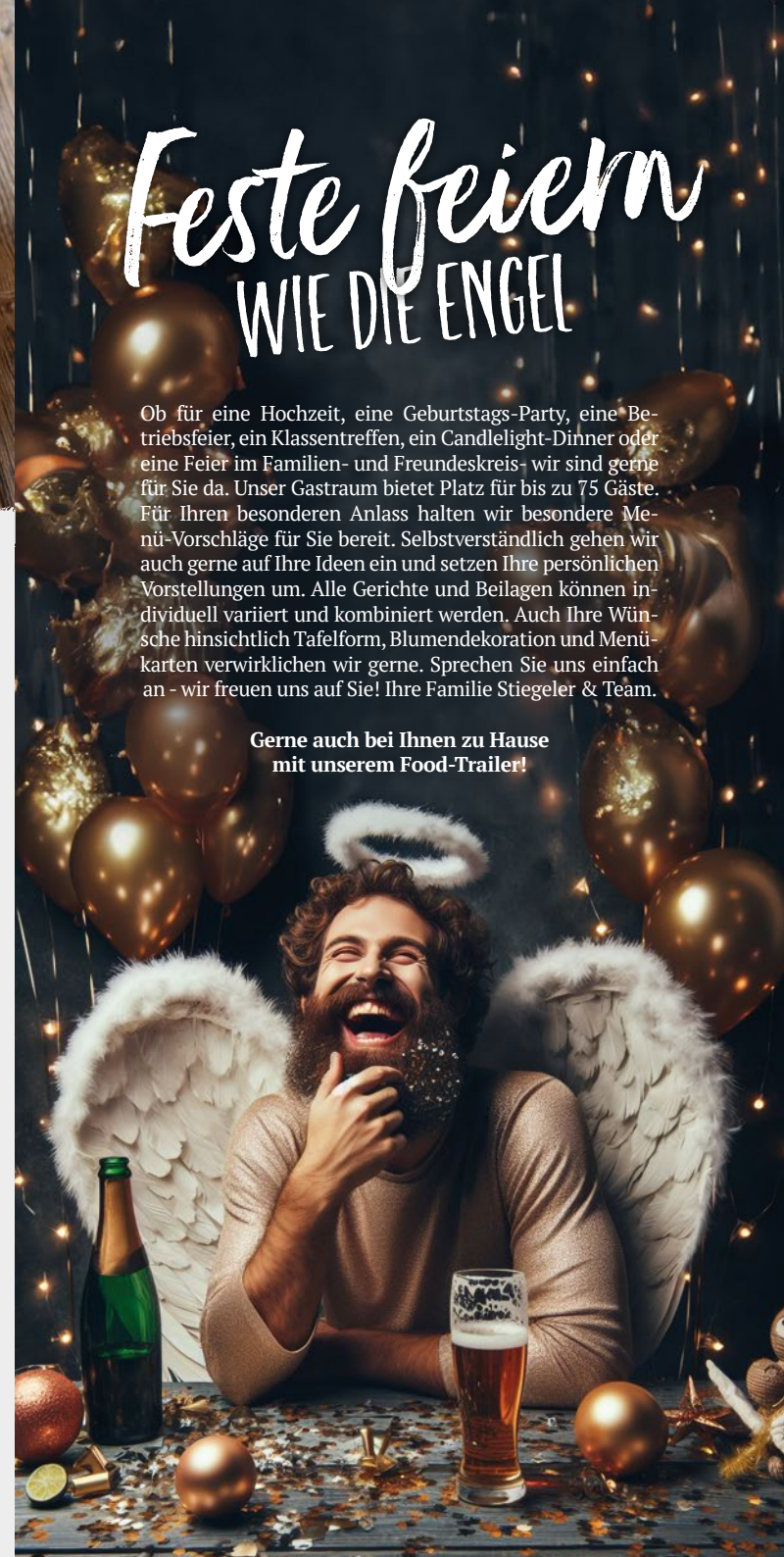


Juli 2024

13. bis 28. Juli RUND UMS MITTELMEER Südländische Kulinarik

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
Ossobuco auf Thymian-Risotto € 19,90
Hähnchen auf Zitronen Cous Cous und Paprika € 17,90
Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten mit Fenchelgemüse und Polenta Schnitten € 23,90
VEGI: Salat vom Ofengemüse mit Folienkartoffel und Kräuterdip € 12,90
Griesbällchen in Vanille-Thymian-Soße € 7,50
...und unsere Speisekarte mit im Angebot.

Unsere spezielle Empfehlung
Limoncello Spritz € 5,10



Feste feiern WIE DIE ENGEL

Ob für eine Hochzeit, eine Geburtstags-Party, eine Betriebsfeier, ein Klassentreffen, ein Candlelight-Dinner oder eine Feier im Familien- und Freundeskreis - wir sind gerne für Sie da. Unser Gastraum bietet Platz für bis zu 75 Gäste. Für Ihren besonderen Anlass halten wir besondere Menü-Vorschläge für Sie bereit. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre Ideen ein und setzen Ihre persönlichen Vorstellungen um. Alle Gerichte und Beilagen können individuell variiert und kombiniert werden. Auch Ihre Wünsche hinsichtlich Tafelform, Blumendekoration und Menükarten verwirklichen wir gerne. Sprechen Sie uns einfach an - wir freuen uns auf Sie! Ihre Familie Stiegeler & Team.

Gerne auch bei Ihnen zu Hause
mit unserem Food-Trailer!