

Der Engel in Lindau

Erbaut um 1390, erstmalig 1589 als „Wirtshaus zum Goldenen Engel“ erwähnt, zählt es zu den ältesten Gasthäusern Lindaus. Die Gaststube dürfte sich seit dieser Zeit kaum verändert haben und der Erker zählt zu einem der schönsten in Lindau.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und sagen hierzu ein herzliches Grüß Gott. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem charmanten Gasthaus und möchten Sie mit unseren Schmankerl- und Vesperspezialitäten verwöhnen, wie es nun schon seit Jahrhunderten in diesem Hause der Tradition entspricht.

Urbayrisches Bier und ausgewählte regionale Weinspezialitäten runden unser Angebot ab. Um der alten Tradition des Hauses gerecht zu werden, verwenden wir ausschließlich regionale Produkte, die von uns hauseigen und frisch für Sie zubereitet werden.

Unser Engel befindet sich nur wenige Meter vom alten Seeufer und Fischerviertel am Schrankenplatz entfernt. Darum beziehen wir unseren Bodenseefisch vorzugsweise von lokalem Fischer.

Wir freuen uns mit Ihnen gemeinsam die Tradition des Hauses weiterhin aufrecht zu erhalten und wünschen Ihnen schon jetzt einen gesunden und gesegneten Appetit!



Winter-Schmankerl

Kürbis-Cremesuppe

selbstgemacht mit Zimt, Curry und Kürbiskernöl verfeinert
Serviert in der Löwenkopfterrine 6.90

dazu zwei 8/12 Black Tiger Garnele 8.90

Entenbrust/Feldsalat

Geräucherte Entenbrust, in Tranchen geschnitten,
mit Himbeer-Senf-Dressing,
an knackigem Feldsalat und karamellisierten Maroni 19.90

Wildschweinbratwurst

2 Stück, mit Rosmarinjus und Waldpilzen auf Kartoffelpüree 18.80

Hirschgulasch



aus heimischer Jagd mit Haselnussspätzle und Preiselbeere-Birne 19.40

Bayrische Ente (nur auf Vorbestellung ab 2 Enten)

Ofenfrisch, mit Puten-Apfel-Zwiebelbrät gefüllt, Lebkuchensoße,
hausgemachtem Preiselbeere-Blaukraut
und Kartoffelknödel mit Bröselbutter

¼ Ente 25.50 ½ Ente 29.50

Apfelkühle

Gewendet in Zimtzucker dazu Walnuss Eiscreme 7.40



Suppen

Selbstgemachte Käsesuppe ^(4,5,6)

aus Camembert, Cheddar und Emmentaler-Schmelzkäse,
verfeinert mit Weißwein und Zwiebellauch garniert,
7.20

Suppentopf

kräftige Rindsbrühe mit frischem Schnittlauch garniert
wahlweise mit:

- **Leberknödel**

- **Kräuterflädle** ^(1,5,6,9)

6.80

Salate ...frisch und knackig aus dem Kräutergarten

Winterlicher Kräutergarten ^(5,6,11)

knackige winterliche Blattsalate und Wildkräuter
mit Roter Bete und Sellerie im hauseigenen Dressing
kleine Portion 7.90
große Portion 13.90

wahlweise mit:

- **Rumpsteak** ^(5,6,11) 

und hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter
21.40

- **Fischfilet** ^(1,5,6,8)

aus bayerischen Seen
19.40

*Unsere Suppen und Salate
servieren wir mit einem
Brotkörberl.*

Unsere Winterschmankerl

Regenbogenforelle

von der schwäbischen Alb, am Stück gebraten, mit Lauchrahmgemüse, dazu in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln.

22.90

Saibling

aus bayerischen Seen, als Filet gebraten, dazu Rote-Beete-Apfelgemüse und Mandel-Kartoffel-Bällchen.

21.90

Linsen-Kartoffel-Curry

mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Chili, Ingwer und Limette

14.50

Spinatknödel

selbstgemacht, mit Gorgonzola-Käsesoße, glasierten Radieschen und frischem Blattspinat

17.90

Mild geschmorter Sauerbraten ^[1,4,5,6,12]

in Rotweinjus mit Preiselbeeren und frischem Rosmarin verfeinert, dazu Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel mit Semmelbrösel-Butter und Petersilie

19.40

Original bayerische Krautwickel ^[4,5,6,11]

selbstgemacht, gefüllt mit gemischtem Hack vom Allgäuer Landschwein und Bayerischen Ox im eigenen Sud serviert, dazu reichen wir Kartoffelpüree

20.40

Pikantes Paprikagulasch ^[1,5,6,11]

vom Allgäuer Weiderind mit Paprika und Zwiebeln dazu hausgemachte Butterspätzle, im Töpfe serviert

19.40



Da wir Ihnen ausschließlich Fisch aus bayerischen Seen anbieten, hängt unser Tagesangebot von unseren Fischern Martin & Christof Boesenecker, aus Kressbronn, und ihrem Fang ab.

Engel Klassiker – Spezialitäten des Hauses

Klassisches Wiener Schnitzel ^[1,5,6,9,11,12]

vom Kalb in Butterschmalz ausgebacken mit Preiselbeeren, Sardellen, Zitrone, gebackener Petersilie

wahlweise mit:

- **hauseigenem, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat**
- **Pommes Frites**

23.80

Lindauer Bier-Kässpatzen ^[1,6,9]

im Töpfle serviert mit unserer geheimen Käsemischung, frischen Röstzwiebeln und knackigem Blattsalat, danach einen Engel-Bodensee-Obstler

15.90

wahlweise mit:

- **knusprig gebratenem Bauchspeck** ^[1,6,9]



vom Bayerischen Landschwein

17.40

Sechs auf Kraut – für Einsteiger ^[4,5,6,11]

6 Stück original Nürnberger Rostbratwürstl auf Bayrisch Kraut dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree

16.80

Neun auf Kraut – für Profis ^[4,5,6,11]

9 Stück original Nürnberger Rostbratwürstl auf Bayrisch Kraut dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree

18.80

Der Geschmack der Region – Unser Gasthaus ist dabei!

Die LandZunge steht für regionale Rezepte, für die kulinarische Tradition des Oberlands neu entdeckt, verfeinert und veredelt. Für alle Freunde einer authentischen Küche mit Produkten bester Qualität. Die Marke ist ein Gütesiegel, für das Beste aus Bayern und Allgäu-Oberschwaben. Feines Fleisch vom Weiderind, bester Käse und schmackhaftes Gemüse, alles frisch aus unserer Region. Sowie unser Bier, unser Wasser und auch unser Apfelsaft.



Engel Klassiker – Spezialitäten des Hauses

Wurst- / Käsesalat ^[4,5,6]



von der Landzunge Lyoner-Landwurst, frisch geschnitten,
mit roten Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken in Essig-Öl-
Marinade mit frischem Schnittlauch und Brotkörberl
13.90

1856 Löwe und Leuchtturm ^[4,5,6]

Wurst-Käsesalat mit pfannenfrischen Bratkartoffeln
17.40

Saftiger Schweinsbraten ^[4,5,11]



vom Bayerischen Landschwein in dunklem Bier gegart,
Rotweinsoße, mit Bayrisch Kraut, dazu hausgemachter
Kartoffelknödel
15.20

Zwiebelrostbraten

vom Bayerischen-Ox ^[1,4,5]



mit Röstzwiebeln, Rotweinsoße und...

wahlweise mit:

- Butterspätzle ^[1,6,9]

selbstgemacht und Kräutergarten-Salat
26.40

- Bratkartoffeln ^[1,6,9]

pfannenfrisch und Kräutergarten-Salat
26.40

- Lindauer Bierkässpätzlen ^[1,6,9]

mit unserer geheimen Käsemischung
27.80



*Liebe Gäste, wir bemühen uns sehr,
Ihnen stets schmackhafte und vor
Allem selbst zubereitete und frische
Speisen zu servieren.*

*Bei eventuell längeren Wartezeiten
bitten wir Sie um Geduld und
Verständnis.*

*Ihr Team vom Engel wünscht
Ihnen einen Guten Appetit!*

*Eine Liste mit unseren regionalen
Lieferanten bzw. Erzeugern finden
Sie auf der letzten Seite unserer
Karte.*



Nachspeisen

Selbstgemachte Honig-Mandelparfait ^(6,8,11)

mit frischen Früchten garniert

8.20

Schokoladensoufflé ^(1,6,8-8.8,9,14)

lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis,
Schlagrahm und frischen Früchten

8.80

Kaiserschmarrn ^(1,6,8-8.8,9,14)

mit Zwetschgenröster als Dessertportion

kleine Portion 8.20

große Portion 13.90

Apfelstrudel

mit Schlagrahm und Vanilleeis

7.90

Engel-Espresso ^(6,8-8.8,9)

frisch gebrühter „illy“-Espresso, eine Kugel Bourbon Vanilleeis

4.90

Das kleine Gelbe ^(6,8-8.8,9)

eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Schlagrahm

5.80

Cafe-Edellikör

angenehm, cremige Kaffeenoten mit dezenter Vanille

6.20



*Mich deucht, das Größt' bei
einem Fest ist, wenn man sich's
wohlschmecken lässt.*

Johann Wolfgang von Goethe



Alkoholfreie Getränke und Säfte

Engel-Inge

hausgemachte Limonade mit Ingwer-Essenz,
geeisten Waldbeeren und frischen Zitrusfrüch-
ten

0.5 l – 5.20

Sprizzer Tafelwasser

mit Holunderblüten oder Himbeersirup

0.5 l – 4.00

Soda Zitrone

Tafelwasser mit frisch gepresster Zitrone

0.5 l – 4.50

Tafelwasser Karaffe

0.75 l – 3.00

Mineralwasser Krumbach

- Gourmet Naturell

- Gourmet Medium

aus dem Allgäu, kochsalzarm, natriumarm

0.5 l – 4.00

0.75 l – 5.50

Coca-Cola ^[1,3,9]

Coca-Cola light ^[1,3,9,12]

Fanta ^[1,3]

aus der Flasche

0.33 l – 3.80

Spezi ^[1,3]

das Original von Paulaner, aus der Flasche

0.5 l – 3.80

Bitter Lemon ^[2,3,10]

Thomas Henry, aus der Flasche

0.2 l – 3.80

Ginger Ale ^[3,10,2,1]

Thomas Henry, aus der Flasche

0.2 l – 3.80

Tonic Water ^[10]

Thomas Henry, aus der Flasche

0.2 l – 3.80

Härle See-Züngle **BIO**

Birne, Erdbeer-Rhabarber, Kirsche

Bio-Limonade aus heimischen Früchten,

in der Bügelflasche

0.33 l – 3.80

Almdudler

Kräuterlimonade aus Österreich,

aus der Flasche

0.35 l – 3.80

Apfelsaft naturtrüb

Orangensaft

Maracujanektar

Multivitaminsaft

Schwarzer Johannisbeeren-Nektar

Rhabarbersaft

Pink-Grapefruit

Lindauer Fruchtsäfte

0.25 l – 3.50

Schorle aus diesen Säften

0.5 l – 4.20

Augustiner Bräu – Spezialitäten aus München

Augustiner Lagerbier

Fassbier, Alk. 5.2% vol.

lange Lagerzeit, mild und spritzig,
auffällig harmonisch, leichte Veilchennote

0.50 l – 4.40

Schaumige / Schnitt

Fassbier, Alk. 5.2% vol.

3.20

Augustiner Dunkel

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.

traditionell gebraut nach dem Drei-Maisch-
Verfahren, Karamell- und Kakaonoten

0.50 l – 4.40

Augustiner Weißbier

Flaschenbier, Alk. 5.4% vol.

lange Brauereikellerlagerung,
feinwürzig und frisch

0.50 l – 4.50

Augustiner Edelstoff

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.

Exportbier, hohe Stammwürze, mild und süffig,
leichte Malzsüße

0.50 l – 4.40

Augustiner Pils

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.

ursprüngliche Pilsener Brauart,
erlesener Aromahopfen, spritzig und rund

0.33 l – 4.00

Weissbier Spezialitäten

Meckatzer leichtes Weizen



Flaschenbier, Alk. 3.2% vol.

mit edlen Malzen eingebraut und feiner Hefe
traditionelle Flaschengärung

0.50 l – 4.50

Andechser Weizen Alkoholfrei

Flaschenbier, Alk. 0.5% vol.

voller eleganter Körper, leichte Süße, fruchtige
Säure. Spezielles Brauverfahren durch Ental-
koholisierung. Der ursprüngliche Geschmack
bleibt erhalten!

0.50 l – 4.50

Mein Aventinus Tap 6

Weizendoppelbock

Flaschenbier, Alk. 8.2% vol.

Ältester Weizendoppelbock Bayerns – seit 1907!
Kräftiger Körper in Kombination mit malzaroma-
tischer Süße bietet echten Tiefengenuss.

0.50 l – 5.80

Regionale Biere

Rödler Bio Kellerbier



in der Bügelflasche, Alk. 5.2% vol.,

bernsteinfarben und feinwürzig im Geschmack,
das beliebteste Feierabendbier im Allgäu

0.50 l – 4.50

Meckatzer

Weiss-Gold Alkoholfrei



Flaschenbier, Alk. 0.5% vol.

Unbeschwerte Harmonie, schlank mit ausgewoge-
nem Hopfen-Malz-Verhältnis. Frischer Duft nach
Bergwiesen, Getreide, eine Nuance Blütenhonig

0.33 l – 4.00



Weißweine

Engel Hauswein QbA, Bodensee

trocken, Grauer Burgunder, Winzerverein Hagnau eG, Hagnau, klare Frucht, elegante Pinot-Nase, mit dem Duft von frischen Äpfeln und mineralisch-nussigen Akzenten

0.25 l – 7.50 0.50 l – 14.50

Müller-Thurgau QW, Bodensee

trocken, Weingut Schmidt, bayerischer Bodensee, Lindau, klassisch ohne Ablenkung, sehr frankophil

0.25 l – 7.50 0.50 l – 14.50 0.75 l – 22.00

Riesling, Pfalz

trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, biodynamischer Anbau, fruchtig und lebendig, schöne Balance von Säure und Frucht

0.25 l – 7.50 0.50 l – 14.50

Grüner Veltliner Freiheit, Österreich

trocken, Weingut Nigl, Senftenberg, lebendige Säure, pikant würzig mineralische Noten im Nachhall

0.25 l – 7.90 0.50 l – 15.50 0.75 l – 22.50

Roséweine

Spätburgunder Rosé QW, Bodensee

halbtrocken, Spitalkellerei Konstanz, Bodensee, fruchtig und frisch im Ausdruck

0.25 l – 7.50 0.50 l – 14.50

Rosa dei Frati

Riviera del Garda DOC

Az. Agricola Cà dei Frati, Sirmione
Cuvée aus Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Anmutig, frisch, sanft, zart und energisch zugleich. Zarte Mineralität. Seine Süffigkeit lädt unbeschwert zum nächsten Glas ein

0,25 l – 9.20 0,5 l – 18.00 0,75 l – 27.00

Rotweine

Engel-Hauswein QbA, Bodensee

trocken, Spitalkellerei Konstanz, Bodensee Spätburgunder in reinster Form, erfrischend und puristisch

0.25 l – 7.50 0.50 l – 14.50

AufRichtig Cuveé Rot

Cuveé aus Cabernet Sauvignon-Spätburgunder QbA trocken, Weingut Aufricht, Meersburg trocken, weich, säurearm, mild, körperreich, aus dem Holzfass, einfach ein feiner Wein. Präsentiert ein verführerisches Bukett mit sinnlichen Anklängen von roten und schwarzen Früchten und wird abgerundet von erdigen Elementen wie Kräutern und Holz.

0,25 l – 9.40 0,5 l – 18.50 0,75 l – 28.00

Ursprung Cuvée QW, Pfalz

trocken, Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Portugieser, Cabernet Sauvignon und Merlot, voller Kraft, Wucht und Dichte

0.25 l – 7.90 0.50 l – 15.50 0.75 l – 22.50

Primitivo di Manduria Borgo dei Trulli I.G.P., Italien

trocken, Weingut Masseria Borgo dei Trulli, körperreich und elegant, Aromen von Gewürzen und dunkler Schokolade

0.25 l – 7.50 0.50 l – 14.50 0.75 l – 22.00

Wein nach Wahl

0.10 l – 4.80

Weinschorle weiß oder rot

von unserem Hauswein

0.25 l – 4.80

Champagner

Mumm Cordon Rouge

brut, ausgewogen und abgerundet. Frische und fruchtige Aromen zugleich. Der Klassiker seit Generationen.

0.75 l – 85.00

Aperitif & Schaumwein

Bodensee-Secco „Augustin“

Weingut Schmidt am Bodensee

Bodensee Secco in einer neuen Qualität.

Trocken. Frisch. Fruchtig. Frech.

0.1 l – 4.50 0.75 l – 29.50

Engel „Heiland“

Die Engel-Eigenkreation, Doppelbockbierlikör „Heiland“, „Thomas Henry“ Ginger-Ale mit frischer Orangenscheibe auf Eis

7.90

Fischer Schorle

Bodensee Secco „Augustin“ mit Maracujasaft und geesteten Waldbeeren im Augustiner Steinkrug

6.40

Bayerischer Bio-Sprizzer **BIO**

Bayerischer Mondino „Aperol“, Bodensee Secco mit Soda auf Eis garniert mit einer frischen Orangen- und Zitronenscheibe

6.80

Bio Gin Tonic ⁽¹⁰⁾ **BIO**

aus München, Duke Gin mit „Thomas Henry“ Tonic und Gurkenscheibe

8.90

Bio Vodka Lemon / Tonic ⁽¹⁰⁾ **BIO**

aus München, Lions Vodka

mit „Thomas Henry“ Lemon oder Tonic

8.90

Campari Orange / Soda ⁽¹⁾

6.40

Michl „Magscht Moscht – Magscht Mi!“

Spezialität aus Ravensburg, roter Most;

70% Apfel-Wein; 30% Sauerkirschen,

Alk. ca. 8% vol., serviert mit einer Karaffe

Tafelwasser zum Verdünnen

0.33 l – 4.90

Bayerische Spezialitäten

Amanero

Bayerischer Bio Ramazotti

4 cl – 4.80

Hirschkuss

Bayerischer Jägermeister

4 cl – 4.80

Doppelbockbierlikör „Heiland“

4 cl – 4.80

Gebirgs-Enzian von Grassl

2 cl – 3.50

Slyrs Bavarian Whisky

Bayerischer Single Malt

4 cl – 6.90

Duke Bavarian Dry Gin

Bayerischer Gin

4 cl – 4.90

Lions Bavarian Vodka

Bayerischer Vodka

4 cl – 4.90

Südweine & Wermut

Martini Bianco, Rosso ⁽¹⁾, Extra dry

5 cl – 4.20

Cognac Hennessy VSOP

4 cl – 6.50

Aufricht's Burgunder Grappa

Weingut Aufricht Meersburg

2 cl – 6.50

Brände & Schnäpse vom Bodensee

Gold Williams

Weingut Schmidt Wasserburg,
im Barrique ausgebaut, goldfarben im Glas,
edles Birnenaroma.

2 cl – 5.90

Engel Haus-Obstler

Engel & Lammers, Lindau Insel,
Sonderabfüllung für den Engel

2 cl – 2.80

Engel Haus-Williams

Engel & Lammers, Lindau Insel,
Sonderabfüllung für den Engel

2 cl – 3.80

Zwetschge

feine Fruchtnoten mit rundem Abgang

2 cl – 7.20

Waldhimbeer-Geist

sehr fruchtige Waldhimbeernoten

2 cl – 7.20

Haselnuss-Geist

mildgeröstete Haselnüsse mit weichem Abgang

2 cl – 7.20

Sauerkirsch

intensive Fruchtnoten, mild und weich

2 cl – 7.20

Aprikose

feine und milde Aprikose

mit dezenter Mandelnote

2 cl – 7.20

Elvados®

Elstar-Apfelbrand über 8 Jahre gereift im Holz

2 cl – 7.20

Cafe-Edellikör

angenehm, cremige Kaffeenoten

mit dezenter Vanille

2 cl – 5.90



*Edelbrennerei Robert Gierer,
Bodolz. Das Beste was aus Früchten
werden kann, In der 4. Generation
der Schnapsbrenner in Bodolz.*

Kaffee Klassiker

für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich sortenreinen „illy“-Kaffee aus 100% Arabica-Bohnen.

Espresso ^[9]

2.80

Espresso doppio ^[9]

3.80

Espresso macchiato mit Milchschaum ^[9]

3.00

Kaffee mit koffein ^[9] / koffeinfrei

3.00

Cappuccino ^[9]

3.50

Teespezialitäten

Eine herrliche Tasse Eilles Bio Tee, serviert mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit Honig, Milch oder Zitrone, extra heiß, serviert im Augustiner Steinkrug

Bio English Breakfast Tee **BIO**

Green Asia superior Tee **BIO**

Bio Earl Grey **BIO**

Bio Grüner Tee mit Minze **BIO**

Bio Relax Ayurvital **BIO**

Rooibos Pur Kräutertee **BIO**

Bio Vervenia Kräutertee **BIO**

Bio Vita Orange & 7 Vitaminen **BIO**

Bio Kamillenblüten **BIO**

Bio Pfefferminze **BIO**

3.80

Heiße Getränke & Spezialitäten

Heiße Schokolade

„Caotina Original“ Swiss made

4.00

Heiße Schokolade mit Sahne ^[9]

„Caotina Original“ Swiss made mit Sahnehaube

4.50

Heiße Orange mit Honig

4.50

Heiße Zitrone mit Honig

4.50

Irish Coffee ^[9]

Kaffee, Irish Whiskey, brauner Zucker, Sahnehaube

7.80

Glas Tee mit einem Schuss Rum

4.80

Glühwein

in den Wintermonaten

4.00

Jagertee

von Grassel, Alk. 40% vol.

4.00

Unsere regionalen Lieferanten und Erzeuger

Metzgerei Kleiber (Lindau Insel)

Wurstwaren, Leberkäse, Weißwürste

Metzgerei Buchmann (Ravensburg)

Fleischwaren, Landzunge-Produkte

Früchte Jork (Isny)

Gemüse, Obst, Salat (Insel Reichenau),

Landzunge Produkte

Martin & Christof Boesenecker (Kressbronn)

Fisch

Werner GbR Lindau

Spezialist für Geflügel, Ei, Spezialitäten

Wiekresse Schaul & Petzold Gbr

Biologisch angebaute Kresse aus der Region

Bäckerei Holderied (Lindau Insel)

Brot, Brezn, Semmeln

Illy Kaffee (München)

Kaffee, Espresso

Augustiner Bräu (München)

Augustiner Biere

Hasenbräu Schönberger (Lindau Insel)

Bierspezialitäten

Lammers und Lammers (Lindau Insel)

Spirituosen, Spezialitäten, Champagner, Weine

Gierer Edelbrände & Liköre (Bodolz)

Schnäpse, Brände

Weingut Schmidt (Wasserburg)

Weine



Index

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierung
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 mit Taurin

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Wunsch bei unseren Engeln.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.