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 Schrannenplatz 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!

Alle Preisangaben in Euro inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Unsere Sommerschmankerl

Saibling oder Regenbogenforelle [5,12]

Saibling als Filet oder Regenbogenforelle im Ganzen gebraten
auf Schmorgemüse mit Kürbiskernrösti oder Petersilienkartoffeln
Saibling – 23.90
Regenbogenforelle – 24.90

Zweierlei vom Fisch [5,6,12]

geräuchertes von Forelle und Lachs, dazu Preiselbeere-
Sahnemeerrettich auf Kürbiskernrösti und knackigem Salatbouquet
16.90

Cordon-Bleu

vom Bayerischen Landschwein, handgemacht,
gefüllt mit Kochschinken und würzigem Bergkäse,
dazu Pommes Frites
22.90

Kotelett

vom bayerischen Landschwein am Knochen gegrillt
dazu unserer selbstgemachter Kartoffelgurkensalat
17.80

Backhendel

aus der Hähnchenbrust mit selbstgemachtem
steirischem Kartoffel-Gurkensalat
18.90

Engel-Obazda [5,6,12] V

selbstgemacht mit knackigem Radi, roten Zwiebeln und Brot
10.90

Linsen-Kartoffel-Curry-Bowl V

mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Chili, Ingwer und Limette
15.90

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

Alle Preisangaben in Euro inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Engel Klassiker – Spezialitäten des Hauses

Klassisches Wiener Schnitzel [5,8]

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

wahlweise mit:

- hauseigenem, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat [13]

- Pommes Frites

26.80

Saftiger Schweinsbraten [1,2,12]

vom Bayerischen Landschwein an würziger Majoransoße mit rotem und weißem Krautsalat, dazu hausgemachter Kartoffelknödel

17.50

Lindauer Bier-Kässpatzen [5,6,8,12,13]

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

16.90

wahlweise mit:

- knusprig gebratenem Bauchspeck [12]

vom Bayerischen Landschwein

Aufpreis – 2.50

Sechs auf Kraut – für Einsteiger [6,12,13]

6 Stück original Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree

17.80

Neun auf Kraut – für Profis [6,12,13]

9 Stück original Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree

19.80

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.

Alle Preisangaben in Euro inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Zum Bier: unsere Kartoffel-Dipper V

mit Chili Dip, Mango Ingwer Dip oder Kräuter-Creme Dip 7.40

Augustiner Bräu – Spezialitäten aus München

Augustiner Lagerbier

Fassbier, Alk. 5.2% vol.
lange Lagerzeit, mild und spritzig,
auffällig harmonisch, leichte Veilchennote
0.5 l – 4.60

Schaumige / Schnitt

Fassbier, Alk. 5.2% vol.
3.40

Augustiner Dunkel

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.
traditionell gebraut nach dem Drei-Maisch-Verfahren, Karamell- und Kakaonoten
0.5 l – 4.60

Augustiner Weißbier

Flaschenbier, Alk. 5.4% vol.
lange Brauereikellerlagerung,
feinwürzig und frisch
0.5 l – 4.80

Augustiner Edelstoff

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.
Exportbier, hohe Stammwürze, mild und süffig,
leichte Malzsüße
0.5 l – 4.80

Augustiner Pils

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.
ursprüngliche Pilsener Brauart,
erlesener Aromahopfen, spritzig und rund
0.33 l – 4.40

Weissbier Spezialitäten

Meckatzer leichtes Weizen

Flaschenbier, Alk. 3.2% vol.
mit edlen Malzen eingebraut und feiner Hefe
0.5 l – 4.80

Andechser Weizen Alkoholfrei

Flaschenbier, Alk. 0.5% vol.
Spezielles Brauverfahren durch Entalkoholisierung. Der ursprüngliche Geschmack bleibt erhalten!
0.5 l – 4.80

Mein Aventinus Tap 6 Weizendoppelbock

Flaschenbier, Alk. 8.2% vol.
Ältester Weizendoppelbock Bayerns – seit 1907!
Kräftiger Körper in Kombination mit malzaromatischer Süße bietet echten Tiefengenuss.
0.5 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
0.5 l – 4.80

Meckatzer Weiss-Gold Alkoholfrei

Flaschenbier, Alk. 0.5% vol.
Unbeschwerte Harmonie, schlank mit ausgewogenem Hopfen-Malz-Verhältnis.
0.33 l – 4.40

Alle Preisangaben in Euro inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Zum Wein: unsere Kartoffel-Dipper V

mit Chili Dip, Mango Ingwer Dip oder Kräuter-Creme Dip 7.40

Weißweine

Engel Hauswein QbA, Bodensee

trocken, Grauer Burgunder, Winzerverein Hagnau eG, klare Frucht, elegante Pinot-Nase

0.25 l – 7.50 0.5 l – 14.50

Nonnenhorner Seensucht, Bodensee

vom Jungwinzer Wunderkind Jonas Kurek. Eine erstklassige Cuvée vom See! Muskateller, Johanitter und Müller-Thurgau. Ein herrlicher Trinkfluss! Bayerischer Bodensee, Selektion Lammers, Weinbau Kurek, Nonnenhorn/Bodensee

0.25 l – 9.50 0.5 l – 18.00 0.75 l – 28.00

Müller-Thurgau QW, Bodensee

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

0.25 l – 8.50 0.5 l – 16.50 0.75 l – 25.00

Riesling, Pfalz

trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, biodynamischer Anbau, fruchtig und lebendig

0.25 l – 8.00 0.5 l – 15.50

Grüner Veltliner Freiheit, Österreich

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

0.25 l – 8.50 0.5 l – 16.50 0.75 l – 25.00

Roséweine

Spätburgunder Rosé QW, Bodensee

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

0.25 l – 8.00 0.5 l – 15.50

Rosa dei Frati Riviera del Garda DOC

Az. Agricola Cà dei Frati, Sirmione
Cuvée aus Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Zarte Mineralität.

0.25 l – 9.80 0.5 l – 19.00 0.75 l – 29.00

Alle Preisangaben in Euro inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Zum Wein: unsere Kartoffel-Dipper

mit Chili Dip, Mango Ingwer Dip oder Kräuter-Creme Dip 7.40

Rotweine

Engel-Hauswein QbA, Bodensee

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

0.25 l – 7.50 0.5 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 – 9.80 0.5 l – 19.00 0.75 l – 29.00

Ursprung Cuvée QW, Pfalz

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

0.25 l – 8.90 0.5 l – 17.00 0.75 l – 26.00

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 – 8.50 0.5 l – 16.50 0.75 l – 25.00

Wein nach Wahl

0.1 l – 5.80

Weinschorle weiß oder rot

von unserem Hauswein

0.25 l – 4.90

Champagner

Champagne Taittinger

Brut Reserve – blanc,
C. Taittinger, Reims, France

0.375 l – 60.00 0.75 – 95.00
1.5 l Magnum – 180.00

Schaumwein

Bodensee-Secco „Augustin“

Weingut Schmidt am Bodensee
Bodensee Secco in einer neuen Qualität.
Trocken. Frisch. Fruchtig. Frech.

0.1 l – 5.00 0.75 l – 35.00

Kaffee Klassiker

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

Espresso [9]
3.00

Espresso doppio [9]
4.50

Espresso macchiato [9]
mit Milchschaum
3.50

Kaffee mit koffein [9] / koffeinfrei
3.30

Cappuccino [9]
3.80

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

Alle Preisangaben in Euro inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

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
5 Gluten
6 Lactose
7 mit Phosphat
8 Eier
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 Hülsenfrüchte
12 enthält eine Phenylanalinquelle
13 Senf
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.

Alle Preisangaben in Euro inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.