

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!





Read our menu
in english.



Suppen

Selbstgemachte Tomatensuppe

mit Ingwer verfeinert und frischem Basilikum

7.50

wahlweise als:

„Feinschmeckerart“ mit Reiseinlage

8.30

Suppentopf

kräftige Rindsbrühe, garniert mit Gemüse Julienne
und frischem Schnittlauch, serviert in der Löwenkopf-Terrine

wahlweise mit:

- **Leberknödel** ^(5,6,7,8,12)

- **Kräuterflädle** ^(5,6,8,12)

7.50

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



Salate ...frisch und knackig aus dem Kräutergarten

Sommerlicher Kräutergarten ^(6,7,12,13)

knackige, gemischte Sommersalate mit Karotten,
Gurken, Datteltomaten, frischen Wildkräutern,
an unserem hauseigenen Dressing

Portion – 8.20

große Portion – 14.50

wahlweise mit:

- **mit Filet von der Lachsforelle** ^(5,12)

aus bayerischen Seen

21.00

- **Rumpsteak (approx. 250 g)** ^(6,12) 

vom bayerischen Weiderind, dazu hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter

23.80

Unsere Sommerschmankerl

Portion Trüffelpommes

mit Trüffelöl und frisch geriebenem Parmesan

8.50

Ziegenkäse (Picandou aus Frankreich) ^(6,11,13)

karamellisiert mit Ahornsirup, Walnüssen

und sommerlichem Kräutergartenalat

13.00

Süßkartoffel ^(6,3)

gebacken, gefüllt mit Burrata und Tomaten-Whisky Chutney

11.50

Kichererbsen-Curry-Bowl ⁽⁶⁾

mit Minz-Dip und Wurzelgemüse, verfeinert mit Chili, Ingwer und Limette

16.90

Spinatknödel ^(6,8,13)

selbstgemacht mit Salbeibutter, frischem Parmesan

und knackigem Salatbouquet

18.90

Weißer Kalbsbolognese ^(6,5,8)

mit frischer Tagliatelle

18.50



*Der Geschmack der Region –
Unser Gasthaus ist dabei!*

*Die LandZunge steht für regionale
Rezepte, für die kulinarische
Tradition des Oberlands neu ent-
deckt, verfeinert und veredelt.
Für alle Freunde einer authenti-
schen Küche mit Produkten bester
Qualität. Die Marke ist ein Gütesie-
gel, 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.*

Backhendl ^(5,8)

aus zart gebackenem Pollo-Fino-Hähnchen mit selbstgemachtem
steirischen Kartoffel-Gurkensalat verfeinert mit Kürbiskernöl

18.90

Weißwein-Kräuter Risotto ⁽⁶⁾

selbstgemacht, mit gebratenen Streifen vom Waldburger Straußensteak

23.50

Cuscino vom Strohschwein ^(5,8,12)

Spezieller spanischer Cut aus dem Schulterblatt,

extreme, zarte Textur mit feinen Aromen

gegrillt, Starkbiersoße, Karottengemüse dazu selbstgemachte

Butterspätzle

23.50

Filet von der Lachsforelle ⁽⁵⁾

aus bayerischen Seen, mit mediterranem Grillgemüse

(Paprika-Zucchini-Rote Zwiebel) und gebackenen

Zitronen-Majoran-Kartoffeln

26.50



*Wir legen besonderen Wert auf
Ehrlichkeit, Regionalität sowie
Bodenständigkeit und wünschen
Ihnen Interessante, Spannende
und Zufriedene Momente
bei uns im Engel.*

Engel Klassiker – Spezialitäten des Hauses

Zwiebelrostbraten ^(5,12)

vom Bayerischen Rinderrücken (approx. 250 g)
mit Röstzwiebeln und Starkbiersoße

wahlweise mit:

- Butterspätzle ^(5,8,12,13)

selbstgemacht, mit Kräutergarten-Salat
33.00

- Bratkartoffeln ^(12,13)

pfannenfrisch, mit Kräutergarten-Salat
33.00

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 29.80

Saftiger Schweinebraten ^(1,2,12)

ofenfrisch, vom Bayerischen Landschwein
an würziger Starkbiersoße, Bayrisch Kraut,
dazu selbstgemachter Kartoffelknödel
18.50

Unsere Steakgarstufen:
Rare = englisch, blutig
Medium rare = englisch zu medium
Medium = a point, medium
**Medium well = zwischen medium
und durch**



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

Johann Wolfgang von Goethe



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
17.90

wahlweise mit:

- knusprig gebratenem Bauchspeck ⁽¹²⁾

vom Bayerischen Landschwein
Aufpreis – 2.80

Sechs auf Kraut – für Einsteiger ^(6,12,13)

6 Stück original Nürnberger Rostbratwürstl auf Bayrisch Kraut
dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree und frischem Kren
17.80

Neun auf Kraut – für Profis ^(6,12,13)

9 Stück original Nürnberger Rostbratwürstl auf Bayrisch Kraut
dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree und frischem Kren
19.80

Wurst- / Käsesalat ^(2,6,7,12,13)

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

1856 Löwe und Leuchtturm ^(2,6,7,12,13)

Wurst-Käsesalat mit pfannenfrischen Bratkartoffeln
17.40

Nachspeisen

Fudge Brownie ^(5,8,6)

selbstgemacht, saftig, mit Salted-Caramel-Soße und Vanilleeis

9.80

Panna Cotta ^(6,3)

selbstgemacht mit Fruchtsoßenspiegel und frischen Früchten

8.50

Grünes Apfelsorbet mit Elvados

Elstar-Apfelbrand über 8 Jahre gereift im Holz von Edelbrennerei Robert Gierer/Bodolz

12.30

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

mit selbstgemachtem Apfelmus

kleine Portion 8.90

große Portion 13.90

Apfelstrudel

mit Schlagrahm und Vanilleeis

8.20

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

eine Kugel Walnusseeis mit Eierlikör und Schlagrahm

7.80

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

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

6.50

Cafe-Edellikör

angenehm, cremige Kaffeenoten mit dezenter Vanille

8.70



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.

Alkoholfreie Getränke und Säfte

Engel-Inge

hausgemachte Limonade mit Ingwer-Essenz, geeisten Waldbeeren und frischen Zitrusfrüchten

0.5 l – 5.80

Sprizzer

Tafelwasser mit Holunderblüten oder Himbeersirup

0.5 l – 4.80

Soda Zitrone

Tafelwasser mit frisch gepresster Zitrone

0.5 l – 4.80

Tafelwasser Karaffe

0.75 l – 4.50

Mineralwasser Krumbach

- Gourmet Naturell

- Gourmet Medium

aus dem Allgäu, kochsalzarm, natriumarm

0.5 l – 5.00

0.75 l – 6.50

Coca-Cola ^(1,3,9)

Coca-Cola light ^(1,3,9,12)

Fanta ^(1,3)

aus der Flasche

0.33 l – 4.50

Spezi ^(1,3)

das Original von Paulaner, aus der Flasche

0.5 l – 4.50

Bitter Lemon ^(2,3,10)

Ginger Ale ^(3,10,2,1)

Tonic Water ⁽¹⁰⁾

Thomas Henry, aus der Flasche

0.2 l – 4.00

Härle See-Züngle **BIO**

Birne, Rhabarber, Kirsche

Bio-Limonade aus heimischen Früchten, in der Bügelflasche

0.33 l – 4.50

Almdudler

Kräuterlimonade aus Österreich, aus der Flasche

0.35 l – 4.50

Apfelsaft naturtrüb

Orangensaft

Maracujanektar

Multivitaminsaft

Schwarzer Johannisbeeren-Nektar

Pink-Grapefruit

Lindauer Fruchtsäfte

0.25 l – 4.00

Saftschorle aus diesen Säften

0.5 l – 4.50

Augustiner Bräu – Spezialitäten aus München

Augustiner Lagerbier

Fassbier, Alk. 5.2% vol.

lange Lagerzeit, mild und spritzig,
auffällig harmonisch, leichte Veilchennote
0.5 l – 4.80

Schaumige / Schnitt

Fassbier, Alk. 5.2% vol.

3.60

Augustiner Dunkel

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.

traditionell gebraut nach dem Drei-Maisch-
Verfahren, Karamell- und Kakaonoten
0.5 l – 4.80

Augustiner Weißbier

Flaschenbier, Alk. 5.4% vol.

lange Brauereikellerlagerung,
feinwürzig und frisch
0.5 l – 5.00

Augustiner Edelstoff

Flaschenbier, Alk. 5.6% vol.

Exportbier, hohe Stammwürze, mild und süffig,
leichte Malzsüße
0.5 l – 5.00

Weissbier Spezialitäten

Meckatzer leichtes Weizen

Flaschenbier, Alk. 3.2% vol.

mit edlen Malzen eingebraut und feiner Hefe
0.5 l – 5.00

Andechser Weizen Alkoholfrei

Flaschenbier, Alk. 0.5% vol.

Spezielles Brauverfahren durch Entalkoholi-
sierung. Der ursprüngliche Geschmack bleibt
erhalten!

0.5 l – 5.00

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.

0.5 l – 6.00

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

Augustiner alkoholfreies Helles

urtypisches Alkoholfreies Helles, frisch im
Geruch und spritzig im Antrunk, mit einem
Restalkohol von unter 0.5 Prozent

0.5 l – 4.80

Weißweine

Engel Hauswein QbA, Bodensee

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

0.25 l – 8.00 0.5 l – 15.00

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 – 10.80 0.5 l – 21.50 0.75 l – 32.00

Müller-Thurgau QW, Bodensee

trocken, Weingut Schmidt, bayerischer Boden-
see, Lindau, klassisch ohne Ablenkung, sehr
frankophil

0.25 l – 8.80 0.5 l – 17.00 0.75 l – 26.50

Riesling, Pfalz

trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Deides-
heim, biodynamischer Anbau, fruchtig und
lebendig

0.25 l – 8.80 0.5 l – 17.00

Aufricht Gutswein Auxerrois

eine gelbbeerige Pinot-Rarität (gelber Bur-
gunder). Faszinierende gelbe Steinfrucht, wird
cremig unterlegt von einem dezenten, ungemein
weichen Pinotton. So schmeckt die Sonne in
Deutschlands Süden. Angenehm wenig Säure.

0.25 l – 10.80 0.5 l – 21.50 0.75 l – 32.00

Roséweine

Spätburgunder Rosé QW, Bodensee

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

0.25 l – 8.50 0.5 l – 16.50

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 – 10.50 0.5 l – 20.00 0.75 l – 31.00

Whispering Angel Côtes

de Provence Rosé

Cuvée aus Grenache, Vermentino, Cinsault und
Syrah: feinen Aromen von roten Beeren, Pfirsich
und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, aus-
gewogen und leicht mineralisch mit einer zarten,
trockenen Struktur. Kultrosé aus Frankreich.

0.75 l – 45.00 1.5 l – 78.00



Rotweine

Engel-Hauswein QbA, Bodensee

trocken, Spitalkellerei Konstanz,
Bodensee Spätburgunder in reinsten Form,
erfrischend und puristisch
0.25 l – 8.00 0.5 l – 15.00

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. Präsen-
tiert ein verführerisches Bukett mit sinnlichen
Anklängen von roten und schwarzen Früchten
und wird abgerundet von erdigen Elementen wie
Kräutern und Holz.
0.25 l – 10.80 0.5 l – 21.50 0.75 l – 32.00

Ursprung Cuvée QW, Pfalz

trocken, Weingut Markus Schneider, Ellerstadt,
Portugieser, Cabernet Sauvignon und Merlot,
voller Kraft, Wucht und Dichte
0.25 l – 9.80 0.5 l – 19.00 0.75 l – 29.00

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

Trulli ROSELLE Primitivo di Manduria
Parzellenwein Primitivo di Manduria DOP Italien
trocken, Weingut Masseria Borgo die Trulli, kör-
perreich und elegant, Aromen von Gewürzen und
dunkler Schokolade.
0.25 l – 8.80 0.5 l – 17.00 0.75 l – 26.00

Baron de Ley Rioja D.O.C. Reserva, Spanien

Der Tempranillo reift rund 20 Monate in Bar-
riques und anschließend weitere 24 Monate in der
Flasche. Am Gaumen trocken, vollmundig und
doch elegant, mit geschmeidigen Tanninen, und
langem, frucht- und würzebetonten Nachhall.
0.25 l – 10.90 0.5 l – 22.00 0.75 l – 33.00

Wein nach Wahl

0.1 l – 6.50

Weinschorle weiß oder rot

von unserem Hauswein
0.25 l – 5.50

Champagner

Champagne Taittinger

Brut Reserve – blanc,
C. Taittinger, Reims, France
0.375 l – 60.00 0.75 l – 95.00
1.5 l Magnum – 190.00

Schaumwein/Sekt

Aufrichts Bodensee Sekt brut

Reiner Weißburgunder vom Bodensee, klassi-
sche Flaschengärung (Champagnerverfahren),
24 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Schöne
Zitrus und exotische Früchte in der Nase; har-
monische Säure; geradlinig; ein ehrlicher und
außergewöhnlicher Winzersekt.
Bester Schaumwein 2026!
Preis-Leistungs-Sieger!
0.1 l – 6.90 0.75 l – 45.00

Aperitif

Fischer Schorle

Bodensee Secco „Augustin“ mit Maracujasaft
und geeisten Waldbeeren im Augustiner Steinkrug
6.80

Bayerischer Bio-Sprizzer **BIO**

Bayerischer Mondino „Aperol“, Bodensee Secco
mit Soda auf Eis garniert mit einer frischen
Orangen- und Zitronenscheibe
7.50

Unsere erfrischende Spezialempfehlung:

Roman's Bier Aperol

Bayerischer Mondino „Aperol“, Grapefruitsaft,
Augustiner Hell, serviert im 0,25 l Weinglas
7.50

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 – 5.50

Bayerische Spezialitäten

Amanero

Bayerischer Bio Ramazotti
4 cl – 4.80

Hirschkuss

Bayerischer Jägermeister
4 cl – 4.80

Gebirgs-Enzian von Grassl

2 cl – 3.80

Slyrs Bavarian Whisky

Bayerischer Single Malt
4 cl – 8.50

Duke Bavarian Dry Gin

Bayerischer Gin
4 cl – 5.50

Lions Bavarian Vodka

Bayerischer Vodka
4 cl – 5.50

Tettnanger Bierlikör 25%

Von der Hausbrauerei Bentele
Typische Noten umfassen malzige Süße, hopfen-
würzige Aromen vom regionalen Tettnanger Aro-
ma Hopfen sowie grasige und leicht zitrusartige
Nuancen.
4 cl – 4.80

Tettnanger Bierbrand 40%

Von der Hausbrauerei Bentele
Im Geruch: Blumig-floral mit frischen Kräutern
und subtiler Heunote. Mild-süß, malzig mit
sanfter Aroma Hopfen
2 cl – 6.50

Südweine & Wermut

Martini Bianco, Rosso ⁽¹⁾, Extra dry

5 cl – 4.50

Cognac Hennessy VSOP

4 cl – 7.90

Aufricht's Burgunder Grappa

Weingut Aufricht Meersburg

2 cl – 6.50

Brände & Schnäpse vom Bodensee

Engel Haus-Obstler

Engel & Lammers, Lindau Insel, Sonderabfüllung für den Engel

2 cl – 3.50

Engel Haus-Williams

Engel & Lammers, Lindau Insel, Sonderabfüllung für den Engel

2 cl – 4.50

Edelbrand Williams-Birne

Reife, Frucht und milde Süße aus saftigen Birnen

2 cl – 8.70

Zwetschge

feine Fruchtnoten mit rundem Abgang

2 cl – 8.70

Waldhimbeer-Geist

sehr fruchtige Waldhimbeernoten

2 cl – 8.70

Haselnuss-Geist

mildgeröstete Haselnüsse mit weichem Abgang

2 cl – 8.70

Sauerkirsch

intensive Fruchtnoten, mild und weich

2 cl – 8.70

Aprikose

feine und milde Aprikose mit dezenter Mandelnote

2 cl – 8.70

Elvados®

Elstar-Apfelbrand über 8 Jahre gereift im Holz

2 cl – 8.70

Cafe-Edellikör

angenehm, cremige Kaffeenoten mit dezenter Vanille

2 cl – 8.70



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⁾

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

4.80

Heiße Zitrone mit Honig

4.80

Glas Tee mit einem Schuss Rum

5.80

Glühwein

in den Wintermonaten

4.50

Jagertee

von Grassel, Alk. 40% vol.

4.50



Unsere regionalen Lieferanten und Erzeuger

Metzgerei Kleiber (Lindau Insel)
Wurstwaren, Leberkäse, Weißwürste

Metzgerei Buchmann (Ravensburg)
Fleischwaren, Landzunge-Produkte

Metzgerei Sonntag (Kisslegg)
Cuscino vom Strohschwein

Straußenfarm (Waldburg)
Straußensteaks

Früchte Jork (Isny)
Gemüse, Obst, Salat (Insel Reichenau),
Landzunge Produkte

Martin & Christof Boesenecker (Kressbronn)
Fisch

Werner GbR Lindau
Spezialist für Geflügel, Ei, Spezialitäten

Toms microgreens
Biologisch angebaute Kresse aus Lindau

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 Phenylalaninquelle
- 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.

