



GASTHAUS ZUM ENGEL

Liebe Gäste,

der Traditions-Gasthof ENGEL verbindet heute sichtbar und spürbar seine 400-jährige Tradition mit moderner Gastronomie und einer Küche mit Produkten aus nachhaltiger Landwirtschaft und von regionalen Erzeugern. Lassen Sie sich von unserer regional und saisonal geprägten Küche verwöhnen.

Stilvoll dinieren oder ausgelassen feiern.

Buffet oder à la carte.

*Hochzeit. Geburtstag. Business-Meeting.
Klassentreffen. Trauerfeier. Kommunion.*

Geschlossene Gesellschaft.

*Unsere Innenräume mit ansprechendem Ambiente
sind großzügig für bis zu 30 Gäste ausgelegt. Vom
Frühjahr bis zum Herbst ist der rustikal-romantische
Außenbereich eine perfekte Location für
Veranstaltungen mit fast 100 Gästen.*

Wohlfühlen, erleben und genießen!

Wir wünschen allen Gästen herzlich gern
Gemütlichkeit und heiteren Genuss
von Anfang an durchgehend bis zum Schluss.

Ihr ENGEL-Team

Aus Liebe zur Tradition



GASTHAUS ZUM ENGEL

Suppen

140	Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,90
141	Markklößchen-Suppe	5,50
142	Tagesuppe	5,50

Salate

150	Beilagensalat Mixsalat mit hausgemachten Joghurtdressing	4,50
151	Chefsalat 3, 4, 10, A, D, H Gemischte Salate mit Thunfisch, Schinken, Käse, Zwiebeln, Ei	10,50
152	Salatteller „Gourmet“ 3, 4, 10, A, D, H Gemischte Salate, mit geb. Putenstreifen	12,50
153	Engelsalat 3, 4, 10, A, D, H Gemischte Salate, mit Antipastigemüse und Rauchlachs	13,50

Für unsere kleinen Gäste

160	Kinderteller mit Chicken-Nugets	6,90
161	Spätzle mit Rahmsauce 1, 3, 7, H	5,90

Alles aus der Kartoffel

165	Gefüllte Kartoffel mit Waldpilzen in Rahm (Vegetarisch)	9,50
166	Gefüllte Kartoffel mit gegrillten Putenbruststreifen in Sour Cream mit Kräutern	10,90
167	Gefüllte Kartoffel mit geräucherten Lachs in Sour Cream	10,90



GASTHAUS ZUM ENGEL

Kleine Leckereien

	Euro
170 Handkäs mit Musik 7, J, 2 mit Brot und Butter	6,90
171 Gebackener Camembert 1, 7 mit Preiselbeeren und Butter	8,90
172 Gratiniertes Schafskäse 1, 7	10,50
173 Allgäuer Kässpätzle 1, 7 mit gebratenen Zwiebeln in der Eisenpfanne serviert	10,50
174 Schweinekopfsülze 3, 7, B, C mit Remoulade und Bratkartoffeln	8,90
175 Strammer Max 3, B, C gekochter Schicken, Käse, Gewürzgurken und Spiegeleier auf Bauernbrot	8,90
176 Herrentoast kleines Rumpsteak mit Zwiebel, Kräuterbutter und Salatbukett	13,50
177 Schweizer Wurstsalat 10, B mit Zwiebeln, Käse und Bratkartoffeln	11,90

Hacksteaks

180 Zwiebelhacksteak 1, 3, 7, H	11,50
181 Jägerhacksteak 1, 3, 7, H	11,50
182 Paprikahacksteak 1, 3, 7, H	11,50



GASTHAUS ZUM ENGEL

Schnitzelspezialitäten

		Euro	
		Schwein	Pute
190	Schnitzel "Wiener Art" 1, 3, 7, H	12,50	13,50
191	Schnitzel Natur mit Kräuterbutter 1, H	13,50	14,50
192	Champignon Rahmschnitzel 1, 3, 7, H	14,50	15,50
193	Pfefferrahmschnitzel 1, 3, 7, H	14,50	15,50
194	Paprikaschnitzel 1, 3, 7, H	14,50	15,50
195	Zwiebelschnitzel 1, 3, 7, H	14,50	15,50
196	Rahmschnitzel 1, 3, 7, H	14,50	15,50
197	Hessenschnitzel 1, 3, 7, H mit gebratenen Zwiebeln, Sauce Hollandaise, überbacken mit Handkäs	15,50	
198	Chefschnitzel 1, 3, 7, H mit gekochten Schinken, überbacken mit Camembert	15,50	
199	Schweizer Käseschnitzel 1, 3, 7, H mit Tomaten, Sauce Hollandaise, überbacken mit Käse	15,50	
200	Kutscherschnitzel 1, 3, 7, A, B, C, H Überbacken mit Specksauerrahm und Zwiebeln	15,50	
201	Cordon bleu klassisch 1, 3, 7, H gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse	16,50	

Alle Schnitzelgerichte servieren wir auf Wunsch mit Fleisch aus regionaler und nachhaltiger Landwirtschaft: Aufpreis 3 Euro.

*Alle Gerichte werden mit Pommes Frites serviert,
auf Wunsch auch gerne mit anderen Beilagen.*

Aus Liebe zur Tradition



GASTHAUS ZUM ENGEL

Argentinische Black Angus Steaks

		Euro
Rumpsteak	200 gr.	19,50
	250 gr.	22,50
	300 gr.	25,00

Saucen

Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter
Gebratene Zwiebeln

Beilagen

Pommes frites
Bratkartoffeln
Ofenkartoffel mit Sour Cream

Beilagen

		Euro
B0	Pommes Frites	3,00
B1	Kroketten	3,00
B2	Bratkartoffeln H	3,50
B3	Spätzle	3,50
B4	Ofenkartoffel mit Speckrahm 3, 7, H	4,50
B6	Speckbohnen H	3,50
B7	Kräuterbutter	1,50

Dessert

300	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 3, 7	6,50
301	Tartufo Nero oder Bianco 3, 7	5,90
302	Kairserschmarrn mit Vanillesoße und Sahne 5, 7	7,50



GASTHAUS ZUM ENGEL

Alkoholfreie Getränke

	Liter	Euro
1 Gerolsteiner mit Kohlensäure	0,25	2,90
2 Gerolsteiner mit Kohlensäure	0,7	5,90
3 Gerolsteiner ohne Kohlensäure	0,25	2,90
4 Gerolsteiner ohne Kohlensäure	0,7	5,90
5 Coca-Cola 1,2,4	0,3	3,50
6 Coca-Cola 1,2,4	0,5	4,50
7 Coca-Cola light 1,2,4,5,6	0,3	3,50
8 Coca-Cola light 1,2,4,5,6	0,5	4,50
9 Coca-Cola Zero 1,2,4,5,6	0,3	3,50
10 Coca-Cola Zero 1,2,4,5,6	0,5	4,50
11 Fanta 1,4	0,3	3,50
12 Fanta 1,4	0,5	4,50
13 Sprite 1,4	0,3	3,50
14 Sprite 1,4	0,5	4,50
15 Spezi 1,2,4,5,6	0,3	3,50
16 Spezi 1,2,4,5,6	0,5	4,50
17 Schweppes · Bitter Lemon 3	0,2	3,50
18 Schweppes · Tonic Water 3	0,2	3,50



GASTHAUS ZUM ENGEL

Säfte

	Liter	Euro
30 Orangensaft Flasche	0,2	3,00
31 Apfelsaft · naturtrüb	0,2	3,00
32 Apfelsaft · naturtrüb	0,4	4,50
33 Johannesbeersaft	0,2	3,00
34 Johannesbeersaft	0,4	4,50
35 Traubensaft, rot	0,2	3,00
36 Traubensaft, rot	0,4	4,50
37 Schorle	0,2	3,00
38 Schorle	0,4	4,50

Heiße Getränke

	Euro
50 Heiße Schokolade f	3,50
51 Kaffee	2,20
52 Milchkaffee f	2,90
53 Latte Macchiato f	3,20
54 Cappuccino f	2,70
55 Espresso	2,10
56 Doppelter Espresso	3,70
57 Espresso Macchiato f	2,20
60 Tee · Verschiedene Sorten	2,80



GASTHAUS ZUM ENGEL

Aperitiv

	Liter	Euro
70 Aperol 1,3	0,25	6,50
71 Hugo	0,25	6,50
72 Sekt · Henkel Brut	0,1	4,90

Bier

80 König Pilsener · vom Fass	0,3	3,20
81 König Pilsener · vom Fass	0,5	4,50
82 Paulaner Zwickl · vom Fass	0,3	3,20
83 Paulaner Zwickl · vom Fass	0,5	4,50
84 Paulaner Hefe Weizen · vom Fass	0,3	3,20
85 Paulaner Hefe Weizen · vom Fass	0,5	4,50
86 Paulaner Münchner Hell · vom Fass	0,3	3,20
87 Paulaner Münchner Hell · vom Fass	0,5	4,50
88 Köstritzer Schwarzbier · Flasche	0,33	3,50
89 Paulaner Kristallweizen · Flasche	0,5	4,50
90 Paulaner Hefe Dunkel · Flasche	0,5	4,50
91 Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei · Flasche	0,5	4,50
92 König Pilsener alkoholfrei · Flasche	0,33	3,00



GASTHAUS ZUM ENGEL

Bio Äppelwoi aus Hof Erbenheim

	Liter	Euro
91 Apfelwein pur, süß oder sauer	0,25	3,00
92 Apfelwein pur, süß oder sauer	0,5	5,00
93 Apfelwein pur · Bembel	1,0	8,50

Äppelwoi vom Fass

100 Apfelwein pur, süß oder sauer	0,25	2,50
101 Apfelwein pur, süß oder sauer	0,5	4,50
102 Apfelwein pur · Bembel	1,0	7,50

Digestiv

120 Willi	2 cl	3,00
121 Marille	2 cl	3,00
122 Himbi	2 cl	3,00
123 Kirschwasser	2 cl	3,00
124 Malteser	2 cl	3,00
125 Obstler	2 cl	3,00
126 Linie Aquavit	2 cl	3,50
127 Jägermeister	2 cl	3,00
128 Ramazotti	2 cl	3,00
129 Averna	2 cl	3,00
130 Ouzo 12	2 cl	3,00
131 Wodka Absolut	2 cl	3,00
132 Grappa	2 cl	3,00



GASTHAUS ZUM ENGEL

Weißweine

	Liter	Euro
W1 <i>Raenthaler Steinmächer, Riesling trocken</i> Weingut Hirt-Gebhardt, Rheingau Vollmundiger, fruchtiger und saftiger Riesling mit feiner lebendiger Säure	0,25	4,50
W2 <i>Müller-Thurgau halbtrocken</i> Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen Blumiges Bukett mit feinem Muskataroma, dezente Restsüße, leicht im Körper	0,25	4,90
W3 <i>Müller-Thurgau lieblich</i> Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen Blumiges Bukett mit feinem Muskataroma, fruchtige Süße, mild und süffig, leicht im Körper	0,25	4,90
W4 <i>Grüner Veltliner trocken</i> Dockner, Kremstal Österreich Leicht und fruchtig, in der Nase leichte Zitrus – und Apfelaromen, am Gaumen pfeffrig-zart und würzig	0,25	5,20
W5 <i>Grauburgunder trocken</i> Weingut Joachim Flick, Rheingau Schmelzig, zarte Zitrus- und Apfelnoten, feinwürzig	0,25	5,50
W6 <i>50 Grad Riesling trocken</i> JWG Johannisberger Weinvertrieb 0,75 Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure	0,75	17,90
W8 <i>Grauburgunder trocken</i> Weingut Weinmann, Rheinhessen 0,75 Duft von Birnen und Mirabelle, feine Säure, sehr erfrischend und spritzig	0,75	19,90



GASTHAUS ZUM ENGEL

	Liter	Euro
W9 <i>Chardonnay trocken</i> Abbotts & Delaunay, Languedoc Aromen von reifen Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, fruchtig und nussig, sehr schmelzig im Abgang	0,75	19,90
W10 <i>Sauvignon Blanc</i> Weingut Joachim Flick, Rheingau Exotische Frucht die an Stachelbeere und Rhabarber erinnert. Intensives, fruchtiges Bouquet von Passionsfrucht und einem Hauch von Kräutern und Stachelbeeren	0,75	23,90
<i>Rosé</i>		
W20 <i>Spätburgunder Rosé feinherb</i> Weingut Hirt-Gebhardt, Rheingau	0,25	4,80
W21 <i>Rosé Cuveé trocken</i> Weingut Joachim Flick, Rheingau Cuveé aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon Duft und Geschmack nach Erdbeere, Sauerkirschen - Sommer im Glas	0,75	19,90



GASTHAUS ZUM ENGEL

Rotweine

		Liter	Euro
W30	<i>Rubina Cuvee Rot halbtrocken</i> Weingut Götz, Rheinhessen Duft und Geschmack von Brombeeren, Johannisbeeren und schwarzen Kirschen. Kräftig, gehaltvoll und angenehm fruchtig	0,25	5,50
W31	<i>„Insieme“ Primitivo Salento IGT</i> Duft nach reifen dunklen Beeren, zarte Tannine, langer Abgang	0,25	4,90
W32	<i>La Scala Merlot Tre Venezie IGT</i> Intensives und elegantes Bouquet nach Kirschen und Waldbeeren, feiner anhaltender Geschmack	0,25	4,50
W33	<i>Merlot trocken</i> Abbotts & Delaunay, Languedoc Herrlich samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin	0,75	18,50
W34	<i>„Lisa's Lila-Rot“ Cuvée</i> Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent, Merlot & Regent Ein Wein mit Power, extrem viel Frucht, tiefschwarze Farbe, deutliche Himbeerfrucht und weiche Tannine	0,75	21,00
W35	<i>A6MANI "LIFILI" PRIMITIVO SALENTO</i> Apulien Italien Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht	0,75	19,90



GASTHAUS ZUM ENGEL

Legende

Inhaltsstoffe | Getränke

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 5) enthält Phenylalaninquelle, 6) mit Süßungsmittel, 7) Sulfite

Inhaltstoffe | Speisen · Allergene

1) Weizen, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Weichtiere

Zusatzstoffe | Speisen

A) Farbstoff, B) Konservierungsstoff, C) Antioxidationsmittel, D) Geschmacksverstärker, E) geschwefelt, F) geschwärzt, G) gewachst, H) Phosphat, J) mit Süßungsmittel



GASTHAUS ZUM ENGEL

1634 • Gründungsjahr des Gasthofs ENGEL

Über welche Themen mögen sich die Gäste hier in diesen Räumen in den ersten Jahren beim Schmaus unterhalten haben? Spekulieren Sie mit uns mit!

Den landwirtschaftlich bedeutungsvollen Aufschwung Erbenheims und die Preise für Wein und Schafe? • Die Entlassung Wallensteins, den Herzog von Friedland? • Die Gründung der Brauerei Paulaner in München? • Die in Oberammergau erstmals aufgeführten Passionsspiele? • Rembrandt und Das Bad der Diana mit Aktäon und Kallisto. • Die Verheerungen des Dreißigjährigen Kriegs und der Pestepidemie 1634/35? 1648 lebten in Wiesbaden nur noch 80 Bürger und ihre Familien. • Den König von Frankreich, Ludwig XIII. und seinen Staatssekretär Richelieu? • Die Tulpenpreise: 1637 wurden für drei Zwiebeln 30.000 Gulden geboten - bei einem Durchschnittsjahreseinkommen in den Niederlanden von rund 150 Gulden? • Die von den Niederländern 1624 gegründete Siedlung Nieuw Amsterdam am Hudson River, dem heutigen New York City? • Die von Galileo Galilei veröffentlichte „Unterredungen und mathematische Demonstrationen über zwei neue Wissenschaftszweige, die Mechanik und die Fallgesetze betreffend“ und Galileis Verurteilung 1633 von der Inquisition und seinen Widerruf?