









## Unsere Suppenküche

		€
	Menusuppe	Große Suppentasse
Flädlesuppe 	4,20	4,80
Kraftbrühe  mit Mark oder Griessklößchen	4,20	4,80
Nudelsuppe 	4,20	4,80
Knoblauchcremesuppe	4,30	4,90
Tomatencremesuppe mit Croutons	4,20	4,90
Zwiebelsuppe 		4,90
Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons 	4,30	5,10
Hausgemachte Gulaschsuppe 	4,60	5,70




## Leckere Eintopfspezialitäten

	€
Terrine mit Linseneintopf und Würstchen	9,60
Teller mit Linseneintopf und Würstchen	6,00
Terrine mit Erbseneintopf und Würstchen	9,60
Teller mit Erbseneintopf und Würstchen	6,00
Terrine, Nudelsuppe mit Rindfleisch 	9,60





## Vitaminreiches Salatbuffet

	€
Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet	5,00
Salat zum Sattessen Der Teller für das Salatbuffet wird Ihnen an den Tisch gebracht	10,80
Blattsalat je nach Saison mit zwei gebratenen Forellenfilets,  in Butter geschwenkte Sonnenblumenkerne und Croutons	14,50

## Feine Vorspeisen

	€
½ Dutzend Schneckenragout in Kräutersahnesoße mit Toast	8,80
€ Kleiner Schwarzwälder Schinkenteller  mit Butter und Brot *3)5)	9,00
½ geräuchertes Forellenfilet  mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter *3)5)	8,80
Ziegenkäse im Speckmantel an Blattsalat	9,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Rote Beete	9,00
Räucherlachs mit zwei Reibekuchen und dazu Kräuterquark	11,50
Carpaccio vom Vorderwälder Rind  mit einem Salatbouquet	12,50

## Deftige Tellergerichte

	€
Drei Spiegeleier  mit Speck und knusprigen Bratkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	9,80
Zwei Maultaschen mit Schinken, Champignons und Käse überbacken *2)5)6) dazu Salatteller vom Buffet 	11,20
Drei Maultaschen mit Zwiebeln abgeschmelzt dazu Salatteller vom Buffet 	11,20
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites dazu Salatteller vom Buffet	14,50
Putengeschnetzeltes mit Champignonsoße Schupfnudeln und Salatteller vom Buffet	14,90
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken dazu Kroketten und Salatteller vom Buffet	15,20
Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln und Salatteller vom Buffet 	12,50

## Verlockende vegetarische Gerichte

	€
Vier Reibekuchen mit Apfelmus	7,50
Zwei Pfannkuchen mit Apfelmus 	7,80
Kartoffeln mit Kräuterquark  dazu Salat vom Buffet	8,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat vom Buffet	8,90
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Rösti mit Käse überbacken, zwei Spiegeleier dazu Salatteller vom Buffet	10,80
Bandnudeln mit Tomatensoße dazu Salatteller vom Buffet	10,00
Bandnudeln mit Gemüsesahne  dazu Salatteller vom Buffet	11,20
Schupfnudeln in Knoblauchrahm dazu Salatteller vom Buffet 	11,20
Zwei selbstgemachte Semmelknödel mit Pilzragout dazu Salatteller vom Buffet 	10,60
Gemüseteller mit Kartoffelrösti und Pilzrahmsoße	13,40
Dreierlei Knödel in Butterschmelze mit Parmesan und Salat vom Buffet 	10,60

## Heimische Fischspezialitäten




	€
Ganze Forelle „Blau“  mit Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	18,20
Forelle „Müllerin Art“  mit Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	18,20
Forelle in Mandelbutter  mit Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	18,20
Forellenfilet, gebraten „Schwarzwälder Art“  mit Zwiebeln, Speckbutter und Salzkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	18,50
Forellenfilet gebraten auf Gemüsesahnesoße  mit Bandnudeln dazu Salatteller vom Buffet	18,50
Lachsforellenfilet gebraten  in Pfefferrahmsauce, mit Bandnudeln dazu Salatteller vom Buffet	18,80
Lachsforellenfilet gebraten  mit frischen Tomaten und Basilikum, dazu Bandnudeln und Salatteller vom Buffet	18,80
Fischteller „ Engel „ Forelle, Lachsforelle, Saibling ( <b>Filets</b> )  auf Weißweinsauce mit Bandnudeln und Gemüse	19,50

➤ Auf Wunsch servieren wir die Forellengerichte gerne auch filetiert!



## Feine Toastgerichte

	€
Toast „Hawaii“ *2)5)6)	8,80
Toast „Engel“ mit Schweinefilet, Zwiebelsoße und Schwarzwälder Schinken mit Käse überbacken	13,80
Toast „nach Art des Hauses“ mit Putenschnitzel, Rahmchampignons, Kräutern und Käse überbacken	13,80

## Deftiges vom Schwein

	€
❖ Bauernsülze  mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln	11,20
❖ Hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsoße,  knusprigen Bratkartoffeln und Sauerkraut	11,20
❖ Schwarzwälder Schäuferle  mit knusprigen Bratkartoffeln und Sauerkraut *2)5)6)	13,80
❖ Alpersbacher Schnitzel „ Natur „  in Kräuterpilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle *5) dazu Salatteller vom Buffet	15,50
Feldbergpfännle Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße auf Käsespätzle dazu Salatteller vom Buffet	18,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Speckbohnen	17,00
Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken *2)5)6) mit Pommes frites dazu Salatteller vom Buffet	17,80
Schweinefiletgeschnetzeltes „ Zürcher Art „ mit Rösti und Salatteller vom Buffet	17,80
Schweinefiletgeschnetzeltes in Pfeffersoße mit Spätzle dazu Salatteller vom Buffet	17,80





## Herzhafte Wildgerichte

	€
❖ Wildragout ( Reh 19,50 € / Hirsch 18,50 € / Wildschwein 17,80 € )  <b>auf Anfrage</b> mit gemischten Pilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle *5) dazu Salatteller vom Buffet	
❖ Rehedeil  am Stück aus Rücken und Keule rosa gebraten mit gemischten Pilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle...*5 dazu Salatteller vom Buffet	26,00

❖ **Gekennzeichnete Speisen sind auch als kleine Portion bestellbar minus 1,50 Euro**

KALBSRUCKENSTEAK mit Pfefferrahmsoße, Preiselbeeren, Schupfnudeln und Salatteller vom Buffet	21,50
❖ Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Gemüse	19,00

### Spezialitäten vom Vorderwälder Rind

	€
❖ Selbstgemachte Tafelspitzsülze  mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	13,80
❖ Rinderzunge in Schnittlauchsahnesoße  *2)5)6) mit Bandnudeln dazu Salatteller vom Buffet	14,50
❖ Tafelspitz  mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Bratkartoffeln dazu Salatteller vom Buffet	15,80
Zwiebelrostbraten (ca. 220 g)  mit knusprigen Bratkartoffeln und Speckbohnen	20,50
Rumpsteak (ca. 220 g) mit Zwiebeln und Kräuterbutter dazu Salatteller vom Buffet	18,50
Rumpsteak (ca. 220 g) mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites dazu Salatteller vom Buffet	21,80
Rumpsteak (ca. 220 g) mit Knoblauch, Pommes frites dazu Salatteller vom Buffet	21,80
Rumpsteak ( ca. 220 g ) mit Ziegenkäse gratiniert, Schupfnudeln dazu Salatteller vom Buffet	23,00

❖ **Gekennzeichnete Speisen sind auch als kleine Portion bestellbar minus 1,50 Euro**

# Schwarzwälder Vesperspezialitäten

Vesperteller nach „Art des Hauses“  (Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst, Schinken, Speck und Käse) mit Brot und Butter *2)3)5)6)	11,80
Wurstsalat *2)3)4)5)6)	7,50
Schweizer Wurstsalat (mit Käse) *2)3)4)5)6)	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Brägele *2)3)4)5)6) und Kräuterquark	10,80
Schinkenbrot  mit rohen <u>oder</u> gekochten Schinken *2)3)5)6)	9,00
Käsebrettchen  mit Butter und Schwarzwälder Bauernbrot	11,50
Schwarzwälder Vesper  (Speck, Schinken und Käse) mit einem Obstwässerle, dazu Brot und Butter	12,00
Schwarzwälder Räucherschinken  mit einem Obstwässerle, dazu Brot und Butter	12,00

# Unsere selbstgemachten Desserts

mmh .....

	€
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Soße	7,00
Apfelküchle  mit Vanilleeis, Sahne und Zimtzucker	7,20
Schwarzwälder Kirscheisbömble  mit Sahne	6,80
Sekt mit Sorbet	5,50
Cappuccinoparfait mit Sahne	6,00
Tannenhonigparfait  mit Rumfrüchte und Sahne	6,50
Zimtparfait  mit warmen Kirschen und Sahne	6,50
Eierlikörparfait mit Waldbeerengrütze	6,50
Crème Brûlée 	6,00
Karamellcreme  mit Sahne	6,00
Käsedessert 	8,80
Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,30
Espresso doppelt	3,90
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,20



## Die "ENGEL"-Geschichte Tradition und Moderne heißen Sie willkommen.

Unser Hotel \*\*\* Gasthaus "ENGEL" liegt in Hinterzarten im Ortsteil Alpersbach auf 1030 m Höhe. Man schreibt das Jahr **1446**, als der "Kaspelhof" zum ersten Mal schriftlich erwähnt wird. Seinen Namen erhält der Hof allerdings erst gut 150 Jahre später, als Caspar Steinhart den Besitz **1603** übernimmt. Im Laufe der Zeit wird aus "Caspar´s Hof" der "Kaspershof", der sich mundartlich wandelt in "Kaspelhof". Die erste Ausschankerlaubnis wird Josef Steiert **1837** erteilt. Er eröffnet auf dem Hof eine Schankwirtschaft. Das Wirtsrecht wird von nun an auf den jeweils nächsten Hofbauern übertragen. Als Paul und Sophie Steiert, die Großeltern des heutigen Besitzers, **1928** den "Kaspelhof" übernehmen, ist die Wirtschaft bei den Gästen bereits als "Engel" bekannt. Wie es zu dem populären Name gekommen ist, lässt sich nicht mehr feststellen. Paul Steiert ist es, der die ersten Fremdenzimmer einrichtet. Am 29. August **1949** muss er miterleben, wie der Hof innerhalb wenigen Minuten in Flammen aufgeht. In erstaunlich kurzer Zeit gelang der Wiederaufbau. Noch vor Weihnachten, am 20. Dezember, zieht die Familie in den neuen "Kaspelhof" ein. **1962** treten Albert und Gerdrud Steiert, die Eltern von Klaus Steiert, die "Engel" Nachfolge an. Die heutigen Wirtsleute, Klaus und Michaela Steiert, führen das Gasthaus "Zum Engel" seit **1992** mit viel Kreativität, Engagement und Leidenschaft. Unter ihrer Leitung hat sich das Gasthaus zu dem entwickelt, was Sie heute erleben und genießen. Und auch die nächste Generation hat sich bereits für die Gastronomie entschieden. Die Söhne Christopher und Adrian haben beide das Kochhandwerk gelernt, Tochter Hanna ist zur Restaurantfachfrau ausgebildet.

