

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im ältesten Gasthaus
des Glottertals, dem „Goldenen Engel“
(erste urkundliche Erwähnung 1507).

Unsere Region liegt uns am Herzen.

Daher beziehen wir unsere Produkte, soweit es möglich ist,
aus heimischen Betrieben.

Unsere **Fleisch- und Wurstwaren** erhalten wir von der Metzgerei Reichenbach
aus dem Glottertal. Die Tiere stammen aus eigener Zucht und Schlachtung.

Unser **Gemüse** beziehen wir aus Vörstetten, Gemüsebau Familie Leimenstoll.

Unsere **Schwarzwaldforellen** kommen aus Gengenbach „Forellenzucht Rösch“

Die **Eier** beziehen wir vom Kappenhof im Glottertal

Unsere Küche wird vom **Jahreszeitenkalender** geführt.

Wir freuen uns, dass wir heute Ihre Gastgeber sein dürfen.
Ihre Isabelle Linder & Michael Mannel mit dem Engelteam

Bitte sprechen Sie uns auf jeden Fall an, wenn Sie Allergiker sind.
Gerne halten wir eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen
für Sie bereit. Nach Rücksprache mit unseren Mitarbeitern können wir zum Teil
gewisse Substanzen verringern, aber nie vollkommen
ausschließen. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

**Falls Sie mal etwas länger bei uns bleiben möchten,
stehen unseren Gästen 14 Wohlfühlzimmer zur Verfügung.
Zahlreiche Pauschalangebote ziehen sich durch alle Jahreszeiten.**

Mitglied der Wirtegemeinschaft



Aperitif

Belsazar Rosé mit Tonic Water Vermouth aus dem Hause Schladerer Staufeu	€ 6,00
Glas Glottertäler Winzersekt Riesling trocken	€ 6,00
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	€ 4,80
Crodino mit Soda (alkoholfrei)	€ 4,80
Ganter „Pfiff“ (kleines Pils 0,2l)	€ 1,80

Empfehlungswein

(Weine enthalten Sulfite und Schwefel)

2015
Weissburgunder-Chardonnay
Cuvée trocken
Weingut Salwey
Oberrotweil/Kaiserstuhl
0,25l € 7,80

2016
Weissburgunder
Kabinett trocken
Weingute Kalkbödele Merdingen
0,25l € 7,80

2013
Sauvignon Blanc
Spätlese trocken
Weingut Reinhold & Cornelia Schneider
Endingen/Kaiserstuhl
0,25l € 9,50

2016
Rivaner
Qualitätswein trocken
Weingut Karl H. Johner
Bischoffingen im Kaiserstuhl
0,25l € 6,50

2016
Grüner Veltliner
Kollmütz Federspiel
Weingut Machherndl Wachau Österreich
0,25l € 8

2015
Jung & Wild
Qualitätswein trocken Weißweincuvée
Weingut Martin Waßmer
Bad Krozingen – Schlatt
0,25l € 6,80

2015
Glottertäler Roter Bur
Spätburgunder Rotwein
Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Glottertal
0,25l € 8

2015
Pinot Noir trocken
Weingut Moosmann Buchholz
0,25l € 7

2015
Château les Croix du Breuil
Bordeaux Médoc
Schlossabfüllung
0,25l € 9

Vorspeisen

	€
Bunter Tomaten-Melonensalat mit Pesto, Balsamico, Pinienkernen, Rucola und Ziegenfrischkäse	7
Thunfischcarpaccio mit Limettenvinaigrette, eingelegtem Ingwer, Staudensellerie, mit Sesam gebackener roten Bete und Wildkräutern	16
Zweierlei Steinpilzsalat mit Wildkräutern, Wildschweinschinken und Aioli	18
Törtchen von der Entenstopfleber mit Weingelee, Quittenconfit und Brioche	7

Suppen

Flädle-Markklößchensuppe	5
Essenz vom Glottertäler Reh mit Steinpilztäschle und Gemüse	8

Warmer Zwischengang

Sankt-Jakobsmuscheln mit Risotto, cremigen Steinpilzen und Schnittlauchsauce	16
Kalbsbäcklescheiben und gebackener Kalbskopf mit Soubise, Pfifferlingen und Shisokresse	16

Fischgerichte

Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	18
Gebratener Zander auf mediterranem Gemüse, Pesto und Pfifferlingsrisotto	26
Lachsfilet mit Knusperkruste auf Gartengemüse, Rieslingsauce und cremiger Steinpilzpolenta	26
Gebratene Fischfilets mit Pesto und Salat	22

Fleischgerichte

	€
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce auf Wirsinggemüse und Spätzle 3,7	22 *
Glottertäler Rinderrücken mit Perlzwiebelsauce auf Artischocken-Bohngemüse und Macairekartoffeln	24 *
Glottertäler Rinderfilet mit Soubise gratiniert auf mediterranem Gemüse Pestojus und Pfifferlingsrisotto	32 *
Hirsch vom Glottertäler Scharbachhof Gebratenes Nüsschen und geschmorte Schulter mit buntem Gartengemüse, Petersiliengnocchi und Johannisbeerensauce	28
Glottertäler Rehrücken mit Spitzkohl, Wacholderjus Spätzle und Preiselbeerbirne	32

Die Gerichte mit * können auch als kleinere Portion bestellt werden

Vegetarisches Menü

Bunter **Tomaten- Melonensalat**
mit Pesto, Balsamico, Pinienkerne,
Rucola und Ziegenfrischkäse

Pfifferlingcremesuppe

Steinpilztäschle

mit Salbeischmelze auf Blattspinat und
Artischockensauce

Tiramisu von Mirabelle

im Glas mit
Kaffee-Mascarponeeis

Menü komplett	45
Menü 3 Gang mit Vorspeise	39
Menü 3 Gang mit Suppe	30

Sommermenü

Thunfischcarpaccio mit
Limettenvinaigrette,
eingelegten Ingwer, Staudensellerie
mit Sesam gebackene rote Bete und
Wildkräuter

Sankt-Jakobsmuscheln

mit Risotto, cremiger Steinpilzen
und SchnittlauchsaUCE

**Hirsch vom Glottertäler
Scharbachhof**

Gebratenes Nüsschen und geschmorte
Schulter mit buntem Gartengemüse,
Petersiliengnocchi und
Johannisbeerensauce

Champagner-Parfait im

Baumkuchenmantel mit eingelegten
Zwetschgen und Pistaziencroustini

Menü komplett	55
Menü 3Gang mit Vorspeise	45
Menü 3 Gang mit Zwischengang	38

Pfifferlingsgerichte

Pfifferlinge cremig mit Nudeln und Salat (vegetarisch)
oder
Pfifferlinge cremig mit Semmelknödeln und Salat

22

Zu den Pfifferlingsgerichten servieren wir Ihnen gegen Aufpreis

Ein Stück Rahmschnitzel	6
Glottertäler Rinderfilet	13
Gebratenes Zanderfilet	8

Hausgeräucherter Lachs mit gerösteten Pfifferlingen und Risolée kartoffeln 28
Kräuter- Crème- Fraîche

Badisch, einfach, gut

Cordon bleu vom Landschwein

mit Brätele und Salat 1,2,3,4,5,6,7

17 *

Hausgemachte **Maultaschen**
mit Zwiebelschmelze, Brühe und Salat

14

Kalbsfleisch in Rieslingsauce mit

Bandnudeln, Pfifferlingen und Salat

22*

Wildragout aus heimischer Jagd
mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat

21*

Hausgemachte Wildschweinbratwürste

mit Wirsing, Spätzle und Pilzsauce

17

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Rosmarinkartoffeln und Salat

22

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Süßungsmittel 4) Phosphat
5) Antioxidationsmittel 6) Geschmacksverstärker 7.) Nitrat

Vesperkärtle

Bunter Salatteller mit paniertem Schweineschnitzel	11
Goulaschsuppe mit Brot	6
Bauernsülze mit Salat und Brägele 2,7,	10
Käseplatte mit Butter und Brot 2,3,	13
Schwarzwälder Schinkenplatte ⁷ Luftgetrockneter Kandelschinken, Schwarzwälder Schinken und gekochter Schinken mit Butter und Brot	13
Wurstsalat mit oder ohne Käse 2,4,5,6,7,	8
Russische Eier garniert mit Fleischsalat, Seelachs, Sardellen und Brot 2,4,5,6,	9
Schwarzwälder Bauernvesper Roher Schinken, Blut- und Leberwurst, Käse, Sülze dazu Brot und Butter 2,4,5,6,7,	12

