

SILVESTER MENÜ

wir wünschen einen guten Rutsch ins neue Jahr



engelberg.



Glühweinempfang

Wir treffen uns um 18:00 Uhr an unserer Holzbar zu einem gemütlichen Start in den Abend. Dazu gibt es kleine Häppchen und wahlweise Glühwein oder als alkoholfreie Alternative unseren hausgemachten Maracujapunsch • 8,90 €

Unser Silvester-Hauptgang

Gegen 19:00 Uhr servieren wir Spareribs mit rustikalen Kartoffelecken, Dips und Mini-Krautsalat • 19,40 €

Schokosoufflé

Um 21:00 Uhr erwartet Euch ein warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne • 8,40 €

Kittel oziah

Gegen 23:45 Uhr gehen wir gemeinsam zur Aussichtsplattform am Bänkle und stoßen um 00:00 Uhr mit einem Glas Sekt auf ein gesundes und wunderbares neues Jahr 2026 an. Bei Regen bleiben wir einfach gemütlich im Lokal und feiern mit Blick Richtung Gerlingen ins neue Jahr hinein. • Der Sekt geht auf uns.

Kittel ausziah

Gegen 01:00 Uhr gibt es zum Aufwärmen eine kleine gemischte Gulaschsuppe mit Brot • 7,90 €

Vegetarier und Veganer können gerne fleischlose Alternativen von unserer Karte bestellen,

Auch wer uns nur über einen Teil des Abends begleiten möchte, ist herzlich eingeladen.



engelberg.

Schnitzel mit Pommes

vom Oberriexinger Landschwein, dazu
rustikale Pommes • 18,90
kleine Portion • 16,90



Engelbergschnitzel mit Pommes

überbacken mit Schwarzwälder Schinken
und Emmentaler, dazu rustikale Pommes
• 20,90 / kleine Portion • 18,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Merlot geschmort, ganz zart, dazu
geschabte Spätzle • 27,90

Lachsfilet auf Blattspinat

in Limetten-Buttersauce, zarter
Blattspinat in einer leicht cremigen
Sauce, dazu Langkornreis • 27,70

Rostbraten

vom Rind, geschmorte Zwiebel,
Bratenjus und geschabte Spätzle • 29,90

Käsespätzle ✓

mit geschmorten Zwiebeln und
Bratenjus, wahlweise vegetarisch • 15,90
kleine Portion • 13,90

Chili sin Carne mit Reis ✓

Gemüsegericht mit
Sonnenblumenprotein, Kidneybohnen
und Mais, vegan • 16,90

Elsässer Flammkuchen

Speck, Zwiebel, Rahm • 13,20

Griechischer Flammkuchen ✓

Feta, Peperoni, Rahm • 13,70

Nordischer Flammkuchen

Wildlachs, Lauch, rote Zwiebeln • 13,90

“Quer durch den Garten” Flammkuchen ✓

sieben Gemüsesorten aus ökologischem
Anbau, vegan • 14,90