



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

die folgenden Speisen sind unsere Empfehlungen und Anregungen für mehrgängige Menüs, welche durch überwiegend regionale Grundprodukte und deren Präsentation die Begeisterung Ihrer Gäste finden werden.

Gestalten Sie Ihr Wunschmenü!

Sie dürfen auch einzelne Beilagen, Saucen oder sogar Zubereitungen austauschen oder ergänzen. Erlaubt ist was gefällt!

Bitte beachten Sie, dass wir saisonale Highlights wie z.B. Spargel, Wild, Morcheln, Trüffel & Erdbeeren in nahezu alle Speisen einbauen, ergänzen oder ersetzen können. Wir beraten Sie gerne!

Alle Speisen dieser Bankettmappe werden eigens für Feiern & Gruppen zubereitet & die Zutaten eigens dafür bestellt. Die Küche benötigt also eine konkrete Zahl. Das heißt eine Bestellung aus der Bankettmappe ist immer einheitlich für alle Gäste (keine Wahlmöglichkeit für die Gäste).

Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren persönlichen Wünschen, um besondere Wünsche einzelner Gäste, wie z.B.: vegetarisch, vegan, laktosefrei, glutenfrei, ohne Nüsse, kümmern wir uns gerne & kompetent.

Bitte nennen Sie uns spätestens bis 4 Tage vor Ih-

rer Feier die jeweilige Anzahl an Allergien etc. & wir bereiten für diese Gäste gerne entsprechend etwas Leckeres zu, in Anlehnung an Ihr Festmenü.

Die Kinder dürfen gerne à la carte von unserer Kinderkarte wählen (keine Vorbestellung notwendig). Gerne servieren wir aber auch für die Kinder auf Wunsch das Menü, natürlich in kleineren Portionen.

Und falls Sie sich für Ihre Gäste mit der Wahl eines einheitlichen Menü's schwer tun... - wir haben eine besondere Empfehlung für Sie: Wählen Sie aus unserer Bankettmappe eine Suppe oder Vorspeise für einen gemeinsamen Menübeginn, das bringt Ruhe, Genuss & eine festliche Atmosphäre. Den Hauptgang lassen Sie Ihre Gäste zu Beginn der Feier aus unserer kleinen Karte wählen.

(dies ist für Feiern bis zu 25 Personen möglich)

Und natürlich sollten Sie für Ihre Gäste eines unserer tollen Desserts vorbestellen.

Sollten Sie noch spezielle Wünsche oder Anregungen haben sind wir gerne für Sie da .

Wir freuen uns auf Ihre Feier!

Ihr Küchenchef Emre Demiryüleyen &
Ihre Gastgeberin Luise Rohner
sowie das Landhaus Engelberg-Team



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

VORSPEISE

Blattsalate der Saison mit ...

gerösteten Nüssen, Kernen und Pilzen	8,00
Croûtons und ausgelassenem Speck	7,00
Tomaten, Bio Albzarella* & hausg. Wildkräuterpesto	8,00
Ziegenfrischkäsepraline im Kräuter-Sesammantel	9,00
gebackenem Ziegenfrischkäse-Säckle	9,00
Alblammküchle - würzig fein - & Albleisa-Vinaigrette	9,00
hausgebeiztem Lachs & Honig-Senf Creme	10,00
gebr. Tunfischwürfel, Mango, Sesam & Sojasprossen	13,00
Garnelen vom Grill (mediterran oder asiatisch)	10,00
Schwarzwurstpraline und glasierten Äpfeln	9,00

Gebackenes Ziegenfrischkäse-Säckle auf ...

Apfel-Rote Bete Salat mit Mohnkrokant	10,00
Gurkenspaghetti, Tomatenvinaigrette und Pinienkerne	10,00
Melonen-Gurkensalat, Minze, schwarzes Olivenöl	10,00
Ziegenfrischkäse-Terrine mit Ratatouille Gemüse, Oliven, Pinienkernen und Focaccia	11,00

Gebratene Garnelen, Tomatenmousse & Rucola

Tatar vom hausgebeiztem Lachs auf ...

Orangen-Fenchelsalat mit kleiner Safran panna cotta	12,00
Gurkenspaghetti, Limettencreme, Wasabi-Erdnüssen	12,00

Marinierter Pulpo vom Grill in Zitronen-Schalotten- marinade, dazu schwarzes Olivenöl, Pinienkerne und zweierlei Fenchel

Karamellisierter Chicorée und Apfel, an Honig-Zimtschaum & Walnüsse

mit gebratener Geflügelleber	14,00
------------------------------	-------

Kebab Spieß von der Wachtel, Bulgursalat und Minzjoghurt

mit Maispoularde (statt Wachtel)	10,00
----------------------------------	-------

Vitello tonnato – hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme – Kapern, Zitrone und Pinienkernen, Parmesanhobel und Rucola

11,00

Vitello tomato – hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit Tomatenvinaigrette – Kapern, Pinienkernen, Par- mesan, Basilikum und Baguette

11,00

Bunte Tomaten, Bio-Albzarella*, Wildkräuterpesto und Brotchips

10,00

Falafel auf marinierten Karottenspänen mit Sesam, Aprikosencreme und Avocado

10,00

Mango, Kokos, Rote Bete & Jasmin Duftreismousse

9,00

Gegrillte Garnelen auf Papaya-Salat, Avocado und hausgemachter Koriander-Mayonnaise

12,00

Schwarzwurst-Bonbon (im Strudelteig) mit Zwiebelmarmelade und Apfelsalat

10,00

Gänseleberterrinen, Fruchtchutney und warmes Hefegebäck

14,00

Hausgemachte Terrinen, Pasteten und Galantinen bieten wir ab 20 Personen an.

* Bio Albzarella – ein zarter Mozzarella von Büffel & Kuh, Hohensteiner
Hofkäserei auf der schwäbischen Alb



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

SUPPE

Tagessuppen	5,00	Rote Bete-Apfelcremesuppe	6,00
Mango-Lauchcremesuppe mit Öl von gerösteten Erdnüssen	6,00	Karotten-Ingwercremesuppe mit Sesamöl	6,00
Apfel-Selleriecremesuppe	6,00	Grüne Thaicurry-Kokos Suppe	6,00
Gelbe Paprika-Passionsfruchtsuppe	6,00	Geflügelcremesuppe	6,00
		Lauchcremesuppe	6,00

SUPPENEINLAGE

Kleiner Geflügelspieß	2,00	Räucherlachs	2,00
Garnelenspieß	2,00	Geröstete Nüsse & Kerne	1,00
Krabbenchips	1,00		

CONSOMMÉ

Rinderconsommé mit Flädle & Gemüse	7,00	Tomatenconcommé & Biskuitschöberl	7,00
Geflügelconsommé, Grießnockerl & Kräuter	7,00	Fischconsommé	7,00

Alle Preise sind in Euro angegeben & enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

FISCH, ALS WARME VORSPEISE ODER HAUPTGANG

Filet von der Ermstal-Forelle nach Müllerin Art,
an Mandelbutter, Zitronenfilets
und Petersilienkartoffeln 13,00/17,00

Lachstranche aus der Butterpfanne, aufgeschäumte
Weißwein-Buttersauce, glasiertes Saisongemüse und
Kartoffel-Schnittlauch Stampf 14,00/18,00

Seeteufel Medaillon im Parmaschinkenmantel,
an Paprikasugo und Tomatenrisotto 15,00/21,00

Pochiertes Lachsfilet auf Dijon Senfsoße,
Schmorgurken und Dillkartoffeln 14,00/19,00

Gebratenes Lachsfilet auf Rucola-Pasta, Kirschtoma-
ten, Parmesan, Pinienkerne und Rucola 14,00/18,00

Kabeljaufilet auf Gemüse-Albleisa-Ragout Sternanis-
schaum und pommes carrée 14,00/19,00

Zanderfilet mit mediterranem Gemüse-Bulgur und
Zitronenbutter 13,00/19,00

Gebratener Kabeljau an Paprika-Zucchinigemüse &
Tomatenschaum dazu Kartoffelcreme 14,00/19,00

Zitronenrisotto & Garnelen vom Grill ...
mit Artischockenchips 14,00/19,00
mit Scampi statt Garnelen 17,00/23,00

Gebackener Fisch im Tempurateig mit Gemüse, grü-
nem Thaicurry, Kokosschaum & Erdnüssen 13,00/19,00



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

HAUPTGANG

Rosa Kalbstafelspitz aus dem Ofen, glasiertes Saison-
gemüse, Sherryrahmsauce und Kartoffelgratin 19,00

Saltim bocca (Kalbsrücken) mit Salbei, Parma-
Schinken und Risotto à la milanese (Tomaten) 21,00

Kalbsfilet mit Schalotten Kruste, Zitronenjus, glasier-
tem Saisongemüse & Kartoffelbaumkuchen 26,00

Zweierlei vom Kalb: zart geschmortes Bäckchen und
Tournedo vom Filet auf Selleriecreme mit buntem
Gemüse und Kartoffeltörtchen 26,00

Ossobuco (geschmorte Kalbshaxenscheiben)
in Tomaten-Gemüse Sugo, Bulgurrisotto 22,00

Maispoulardenbrust auf Artischockenrisotto, Ofento-
maten & jungem Frühlingslauch, Rosmarinjus 19,00

Perlhuhn Sûprème auf grünem Spargel vom Grill, Ap-
rikosen-Paprika Ragout, Kichererbsenküchle 21,00

Coq au vin von der Maispoularde: Brust und Keule,
geschmort in Rotwein und Gemüse à la provence,
dazu Kartoffeln und Kräuter 18,00

Hirschmedaillons in Haselnussbutter gebraten
mit Rotweibirnen, Preiselbeerjus und Spätzle 19,00

Saisonal bieten wir gerne weitere Gerichte vom
Wild der Region an.

Schweinebraten mit Serviettenknödel und Bayrisch
Kraut, Kümmeljus 17,00

Schweinerückensteak im Parmaschinkenmantel,
Pilze à la crème (Sorten nach Markt und Saison),
Kartoffel-Schnittlauch Stampf 17,00

Schweinekrustenbraten an Malzbierjus, sautierter
Wirsing und zweierlei Knödel 17,00

Schweinemedallions mit Pilzen à la crème
und handgemachtem Semmelknödel 18,00

Schweinefilet am Stück gebraten, Senf Jus, Spitzkohl
und Kartoffelpüree 18,00

Rosa Lammkeule in eigener Jus,
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,00

Lammrückenfilet auf cremiger Passionsfrucht-Polenta
an Kaffeejus und Vichy Karotten 23,00

Lammhüfte auf Bohnen-Cassoulet (sehr buntes cremig
gebundenes Ragout von Hülsenfrüchten, Gemüse und
Kartoffeln) 19,00

Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus,
grünen Bohnen (Speck), Tomaten Concassée
und Anna Kartoffeln 19,00

Rinderbrust aus dem würzigen Sud Apfel- Meerrettich-
soße, glasiertes Saisongemüse und Kartoffeln 18,00

Rinderschmorbraten in Trollingerjus, Vanillemöhren
& Macaire Kartoffeln (Speck) 18,00

Rinderroulade nach Hausfrauen Art in eigener
kräftig würziger Soße, glasiertes Saisongemüse,
dazu handgemachte Gnocchi
oder geschabte Petersilienspätzle 21,00/19,00

Roastbeef, rosa am Stück gebraten, grüne Bohnen
(Speck) oder Saisongemüse, Sauce Bernaise, Kartoffel-
gratin oder Dauphine Kartoffel 21,00

Alle Preise sind in Euro angegeben & enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
dazu junger Lauch à la crème, Ofenkartoffel &
geschmolzene Tomaten 21,00

Rinderfilet mit Zwiebelconfit an Rotweinjus,
Selleriecreme, glasiertes Gemüse, sautierte Pilze &
Kartoffelbaumkuchen 26,00

Zweierlei vom Albrind: zart geschmortes Bäckchen
und Filet (oder Rücken) auf Selleriecreme,
buntes glasiertes Saisongemüse, getrüffeltes
Kartoffeltörtchen oder Kartoffelgratin Filet 27,00
Rücken 24,00

Entrecôte-Steak aus der Zwischenrippe: marmoriert,
aromatisch, kerniger Biss und Fettauge - gebratenes
Gemüse, Sauce Choron, Nussbutter-Kartoffeln 21,00

Rinderfilet Rossini, mit gebratener Geflügelleber,
schwarzem Trüffel, Röstbrot, Rotweinschalotten,
jungem Gemüse & Madeirajus dazu Schlosskartoffeln
oder Kartoffelgratin 36,00

Rostbraten Strindberg mit Zwiebel-Senf Haube,
Bohnen, Tomaten-Zucchini Gemüse und
Kartoffelpüree, Balsamico-Jus 21,00



DESSERT

Mousse au chocolat auf Fruchtragout der Saison mit kleinem Gebäck (Mousse von dunkler, blonder, weißer, oder Milkschokolade) 9,00

... andere Mousse:

Kokos, Nougat, Kaffee, Mandel, Orangenblüte, Tonkabohne, Pistazie

Vanille Crème brûlée mit Sorbet des Tages und Fruchtigem der Saison 9,00

... andere Crème brûlée:

Schokolade, Kakao, Kokos, Kaffee, Rosmarin, Rose, Orangenblüte

Panna Cotta von Joghurt und Limette an Heidelbeer-ragout und Strudelteig-Knusperröllchen 9,00

Vanille-Quarkmousse im Krokant Blätterteig-Törtchen und Erdbeer-Rhabarbersalat & Sorbet des Tages 9,00

Schokofudge (sehr saftige Schnitte von dunkler Schokolade & einer Schicht Schokoladenganache), Passionsfruchtmark, Erdnusskrokant und Eiscreme von gesalzenem Karamell 9,00

Lauwarmes Schokoladen-Moelleux mit halbflüssigem Kern, Ananasscheiben mit Jasmin Tee parfümiert, Mangosalat und Kokoseiscreme 10,00

Quarkknödel im Fruchtsüppchen der Saison mit Vanillecreme 9,00

Ofenschlupfer mit Fruchtigem der Saison, dazu aufgeschlagene Vanillesoße, Sorbet des Tages 8,00

Windbeutel gefüllt mit aufgeschlagener Vanillesoße, Beerenragout und Eiscreme des Tages 9,00

Gebäckene Tarte mit Früchten der Saison z.B. Rhabarber, Aprikosen, Pfirsich, Feigen (+1,00 €), Apfel dazu Tonkabohnencreme & Eis des Tages 9,00

Limetten oder Passionsfrucht Flan mit knuspriger Karamellschicht, Himbeermark und Eiscreme von weißer Schokolade 10,00

Bayrisch Creme von der Tonkabohne, Aprikosen-Ragout, Butterstreusel und Sorbet des Tages 9,00

Milchrahmstrudel mit Quarkfüllung, Rosinen, Mandeln, Vanille-Rahmguss, flambierten Kirschen und Sorbet des Tages 9,00

Hausgemachte Parfaits (saisonal wechselnde Sorten):

Basilikum Parfait in Himbeer-Paprikacoulis, mit Madeleine von weißer Schokolade 9,00

Holunderblüten Parfait mit marinierten Erdbeeren & Mandelkrokantblätter 9,00

Spekulatius Parfait mit Zwetschgenragout & Honigkuchen

Rosmarin Parfait mit karamellisierten Pfirsichen & Zitronenküchle 9,00

Kokos Parfait mit Ananasragout & Schokofudge 9,00

Mandel Parfait mit Kirschragout & Zimt-Zigarre 9,00

Alle unsere Angebote wie z. B. Eis, Sorbet, Gebäck und Crèmes werden in unserer Küche handgemacht. Wir verarbeiten nur beste Grundzutaten, bevorzugt aus Baden Württemberg.

Alle unsere Schokoladen- und Kakao-Erzeugnisse werden aus Valrhona, Callebaut oder Coppeneur Kuvertüre hergestellt. Hier legen wir Wert auf Fairtrade und meiden Produkte aus Kinderhänden.

Wir bedanken uns bei Ihnen, denn Ihre Nachfrage stärkt uns in unserem Angebot!