



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	9,80
Croûtons und ausgelassenem Speck	9,00
Tomaten, Bio Albzarella* & hausg. Wildkräuterpesto	10,80
Ziegenfrischkäsepraline im Kräuter-Sesammantel	10,90
gebackenem Ziegenfrischkäse-Säckle	10,80
Alblammküchle - würzig fein - & Albleisa-Vinaigrette	10,80
hausgebeiztem Lachs & Honig-Senf Creme	11,90
Garnelen vom Grill (mediterran oder asiatisch)	13,90
Schwarzwurstpraline und glasierten Äpfeln	11,50

Gebackenes Ziegenfrischkäse-Säckle auf ...

Apfel-Rote Bete Salat mit Mohnkrokant	11,80
Gurkenspaghetti, Tomatenvinaigrette und Pinienkerne	11,80
Melonen-Gurkensalat, Minze, schwarzes Olivenöl	11,80
Ziegenfrischkäse-Terrine mit Ratatouille Gemüse, Oliven, Pinienkernen und Focaccia	13,60

Gebratene Garnelen, Tomatenmousse & Rucola

Tatar vom hausgebeiztem Lachs auf ...

Orangen-Fenchelsalat mit kleiner Safran panna cotta	13,90
Gurkenspaghetti, Limettencreme, Wasabi-Erdnüssen	13,90

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

13,90

Karamellierter Chicorée und Apfel, an Honig-Zimtschaum & Walnüsse

10,80

mit gebratener Geflügelleber 16,50

Kebab Spieß von der Wachtel, Bulgursalat und Minzjoghurt

14,90

mit Maispoularde (statt Wachtel) 11,50

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

13,50

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

13,50

Bunte Tomaten, Bio-Albzarella*, Wildkräuterpesto und Brotchips

11,60

Falafel auf marinierten Karottenspänen mit Sesam, Aprikosencreme und Avocado

11,80

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

14,90

Schwarzwurst-Bonbon (im Strudelteig) mit Zwiebelmarmelade und Apfelsalat

11,50

Gänseleberterrinen, Fruchtchutney und warmes Hefegebäck

16,80

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
-------------	------

Mango-Lauchcremesuppe mit Öl von gerösteten Erdnüssen	7,00
--	------

Apfel-Selleriecremesuppe	7,00
--------------------------	------

Gelbe Paprika-Passionsfruchtsuppe	7,00
-----------------------------------	------

Rote Bete-Apfelcremesuppe	7,00
---------------------------	------

Karotten-Ingwercremesuppe mit Sesamöl	7,00
---------------------------------------	------

Grüne Thaicurry-Kokos Suppe	7,00
-----------------------------	------

Geflügelcremesuppe	7,00
--------------------	------

Lauchcremesuppe	7,00
-----------------	------

SUPPENEINLAGE

Kleiner Geflügelspieß	3,50
-----------------------	------

Garnelenspieß	3,50
---------------	------

Krabbenchips	1,90
--------------	------

Räucherlachs	3,80
--------------	------

Geröstete Nüsse & Kerne	1,90
-------------------------	------

CONSOMMÉ

Rinderconsommé mit Flädle & Gemüse	8,00
------------------------------------	------

Geflügelconsommé, Grießnockerl & Kräuter	8,00
--	------

Tomatenconcommé & Biskuitschöberl	8,00
-----------------------------------	------

Fischconsommé	8,00
---------------	------

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 14,50/19,50

Lachstranche aus der Butterpfanne, aufgeschäumte
Weißwein-Buttersauce, glasiertes Saisongemüse und
Kartoffel-Schnittlauch Stampf 14,80/19,80

Seeteufel Medaillon im Parmaschinkenmantel,
an Paprikasugo und Tomatenrisotto 16,80/22,50

Pochiertes Lachsfilet auf Dijon Senfsoße,
Schmorgurken und Dillkartoffeln 14,80/19,80

Gebratenes Lachsfilet auf Rucola-Pasta, Kirschtoma-
ten, Parmesan, Pinienkerne und Rucola 15,80/19,50

Kabeljaufilet auf Gemüse-Albleisa-Ragout Sternanis-
schaum und pommes carrée 15,90/21,00

Zanderfilet mit mediterranem Gemüse-Bulgur und
Zitronenbutter 14,50/21,00

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

Zitronenrisotto & Garnelen vom Grill ...
mit Artischockenchips 15,00/1,00
mit Scampi statt Garnelen 18,00/24,90

Gebackener Fisch im Tempurateig mit Gemüse, grü-
nem Thaicurry, Kokosschaum & Erdnüssen 14,90/19,80



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

HAUPTGANG

Rosa Kalbstafelspitz aus dem Ofen, glasiertes Saison-
gemüse, Sherryrahmsauce und Kartoffelgratin 21,50

Saltim bocca (Kalbsrücken) mit Salbei, Parma-
Schinken und Risotto à la milanese (Tomaten) 22,90

Kalbsfilet mit Schalotten Kruste, Zitronenjus, glasier-
tem Saisongemüse & Kartoffelbaumkuchen 28,00

Zweierlei vom Kalb: zart geschmortes Bäckchen und
Tournedo vom Filet auf Selleriecreme mit buntem
Gemüse und Kartoffeltörtchen 28,50

Maispouardenbrust auf Artischockenrisotto, Ofento-
maten & jungem Frühlingslauch, Rosmarinjus 21,00

Perlhuhn Sûprême auf grünem Spargel vom Grill, Ap-
rikosen-Paprika Ragout, Kichererbsenküchle 23,50

Coq au vin von der Maispouarde: Brust und Keule,
geschmort in Rotwein und Gemüse à la provence,
dazu Kartoffeln und Kräuter 21,00

Hirschmedaillons in Haselnussbutter gebraten
mit Rotweibirnen, Preiselbeerjus und Spätzle 23,00

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

Schweinefilet am Stück gebraten, Senf Jus, Spitzkohl
und Kartoffelpüree 19,80

Rosa Lammkeule in eigener Jus,
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,00

Lammrückenfilet auf cremiger Passionsfrucht-Polenta
an Kaffeejus und Vichy Karotten 26,50

Lammhüfte auf Bohnen-Cassoulet (sehr buntes cremig

gebundenes Ragout von Hülsenfrüchten, Gemüse und
Kartoffeln) 22,50

Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus,
grünen Bohnen (Speck), Tomaten Concassée
und Anna Kartoffeln 23,00

Rinderbrust aus dem würzigen Sud Apfel-Meerrettich-
soße, glasiertes Saisongemüse und Kartoffeln 19,50

Rinderschmorbraten in Trollingerjus, Vanillemöhren
& Macaire Kartoffeln (Speck) 19,50

Roastbeef, rosa am Stück gebraten, grüne Bohnen (Speck)
oder Saisongemüse, Sauce Bernaise, Kartoffel-
gratin oder Dauphine Kartoffel Gratin 23,00/Dauphine 24,00

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
dazu junger Lauch à la crème, Ofenkartoffel &
geschmolzene Tomaten 23,00

Rinderfilet mit Zwiebelconfit an Rotweinjus,
Selleriecreme, glasiertes Gemüse, sautierte Pilze &
Kartoffelbaumkuchen 28,50

Zweierlei vom Albrind: zart geschmortes Bäckchen
und Filet (oder Rücken) auf Selleriecreme, buntes gla-
siertes Saisongemüse, getrüffeltes Kartoffeltörtchen
oder Kartoffelgratin Filet 29,00/Rücken 26,00

Entrecôte-Steak aus der Zwischenrippe: marmoriert,
aromatisch, kerniger Biss und Fettauge - gebratenes
Gemüse, Sauce Choron, Nussbutter-Kartoffeln 24,00

Rostbraten Strindberg mit Zwiebel-Senf Haube,
Bohnen, Tomaten-Zucchini Gemüse und
Kartoffelpüree, Balsamico-Jus 24,00

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



LANDHAUS ENGELBERG

IM FREILICHTMUSEUM BEUREN

DESSERT

Mousse au chocolat auf Fruchtragout der Saison mit kleinem Gebäck (Mousse von dunkler, blonder, weißer, oder Milkschokolade) 9,90

... andere Mousse:

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

Vanille Crème brûlée mit Sorbet des Tages und Fruchtigem der Saison 9,90

... andere Crème brûlée:

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

Panna Cotta von Joghurt und Limette an Heidelbeer-ragout und Strudelteig-Knusperröllchen 9,60

Vanille-Quarkmousse im Krokant Blätterteig-Törtchen und Erdbeer-Rhabarbersalat & Sorbet des Tages 9,60

Schokofudge (sehr saftige Schnitte von dunkler Schokolade & einer Schicht Schokoladenganache), Passionsfruchtmark, Erdnusskrokant und Eiscreme von gesalzenem Karamell 9,80

Lauwarmes Schokoladen-Moelleux mit halbflüssigem Kern, Ananasscheiben mit Jasmin Tee parfümiert, Mangosalat und Kokoseiscreme 10,90

Quarkknödel im Fruchtsüppchen der Saison mit Vanillecreme 9,90

Ofenschlupfer mit Fruchtigem der Saison, dazu aufgeschlagene Vanillesoße, Sorbet des Tages 9,00

Windbeutel gefüllt mit aufgeschlagener Vanillesoße, Beerenragout und Eiscreme des Tages 9,90

Gebäckene Tarte mit Früchten der Saison z.B. Rhabarber, Aprikosen, Pfirsich, Feigen (+1,00 €), Apfel dazu Tonkabohnencreme & Eis des Tages 9,80

Limetten oder Passionsfrucht Flan mit knuspriger Karamellschicht, Himbeermark und Eiscreme von weißer Schokolade 10,90

Bayrisch Creme von der Tonkabohne, Aprikosen-Ragout, Butterstreusel und Sorbet des Tages 9,80

Milchrahmstrudel mit Quarkfüllung, Rosinen, Mandeln, Vanille-Rahmguss, flambierten Kirschen und Sorbet des Tages 9,80

Hausgemachte Parfaits (saisonal wechselnde Sorten):

Basilikum Parfait in Himbeer-Paprikacoulis, mit Madeleine von weißer Schokolade 9,80

Holunderblüten Parfait mit marinierten Erdbeeren & Mandelkrokantblätter 9,80

Spekulatius Parfait mit Zwetschgenragout & Honigkuchen

Rosmarin Parfait mit karamellisierten Pfirsichen & Zitronenküchle 9,80

Kokos Parfait mit Ananasragout & Schokofudge 9,80

Mandel Parfait mit Kirschragout & Zimt-Zigarre 9,80

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!

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