

ENGLER's

K A F F E E H A U S & R E S T A U R A N T

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

Suppe des Tages	8,90€
Soup of the day	
Vegane Engler's Kartoffelsuppe	8,90€
Engler's vegan potato soup	
dazu Würstchen	+1,50€
with sausages	
Allgäuer Maultaschensüppchen ^{A, C, G}	9,90€
mit Schmelzwiebeln	
Allgäuer style Maultaschen soup with melted onions	

LEICHT UND FRISCH LIGHT AND FRESH STARTERS

Gefüllte Champignons ^G	9,50€
mit Tiroler Bergkäse und Zwiebeln überbacken mit Basilikumpesto verfeinert	
mushrooms baked with Tyrolean alpine cheese, onions and basil pesto	
Gebackener Camembert ^{A, C}	9,80€
knusprig gebacken mit Wildpreiselbeeren	
crispy baked Camembert with wild lingonberries	
Tomato Caprese ^{A, C}	13,90€
Büffelmozzarella mit Tomate, Olivenöl und Basilikumpesto, serviert mit Vollkornbrot	
buffalo mozzarella with tomatoes, olive oil, and basil pesto, served with whole-grain bread	
Scampis in Öl ^{A, D, G}	16,50€
in Olivenöl gebratener Knoblauch und Tomaten	
scampi in olive oil with garlic and tomatoes	

ENGLER'S

K A F F E E H A U S & R E S T A U R A N T

KNACKIG UND GRÜN CRISP AND GREEN

Wildkräutersalat ^{G, I}	12,50€
mit Cherrytomaten, zart geschnittenen getrockneten Pflaumen und frisch gehobeltem Parmesan with cherry tomatoes, delicately sliced dried plums, and freshly shaved Parmesan	
Gartensalat	10,90€
Blattsalat mit Gurkenscheiben und Cherrytomaten mixed leaf salad with cucumber slices and cherry tomatoes	
Caesar Salad ^{G, I}	14,50€
Romanasalat mit knusprigen Knoblauch-Croûtons, Cherrytomaten und frisch gehobeltem Parmesan, dazu unser Spezial-Dressing romaine salad with crispy garlic croutons, cherry tomatoes, and freshly shaved Parmesan, served with our signature dressing	
mit Filet von der Hähnchenbrust	+5,50€
with chicken breast strips	
mit Rinderfiletstreifen	+9,50€
with chicken breast strips	
mit Scampis ^D	+9,50€
with prawns	

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Elsässer: mit Schmand, Zwiebelringen und Speckwürfeln, ofenfrisch mit Rucola vollendet ^{A, G}	13,50€
Elsässer: with sour cream, onion rings and bacon, finished with fresh arugula	

ENGLER'S

K A F F E E H A U S & R E S T A U R A N T

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Austria: mit Schmand, Parmaschinken und Tiroler Bergkäse, ofenfrisch mit Rucola vollendet ^{A, G} 15,50€

Austria: with sour cream, Parma ham, Tyrolean alpine cheese, finished with fresh arugula

Italia: mit Schmand, schwarzen Oliven und Tomatenscheiben, ofenfrisch mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan vollendet ^{A, G} 16,90€

Italy: with sour cream, onion rings, bacon and finished with fresh arugula

Griechisch: mit Schmand, griechischem Ziegenkäse und Tomatenscheiben, ofenfrisch mit Oliven vollendet ^{A, G} 16,90€

Greek: with sour cream, Greek goat cheese, and tomato slices, finished with olives

Schwedisch: mit Schmand und frischem norwegischem Lachs, ofenfrisch mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich vollendet ^{A, G} 16,90€

Swedish: with sour cream and fresh Norwegian salmon, finished with lingonberry cream horseradish

PASTA UND SCHWÄBISCHE KLASSIKER PASTA AND SWABIAN CLASSICS

Allgäuer Käsespätzle ^{A, G} 17,90€

mit zartgeschnittenen Frühlingszwiebeln, frischem Rucola und fein gehobeltem Tiroler Bergkäse
with delicately sliced spring onions, fresh arugula, and finely shaved Tyrolean alpine cheese

Maultaschen ^{A, C, G} 19,50€

mit Gemüsegefüllt, fein geschnittenen Frühlingszwiebeln gegart und mit frischem Rucola sowie fein gehobeltem Tiroler Bergkäse vollendet
filled with vegetables, gently cooked sliced spring onions, finished with fresh arugula and finely shaved Tyrolean alpine cheese

ENGLER'S

K A F F E E H A U S & R E S T A U R A N T

PASTA UND SCHWÄBISCHE KLASSIKER

PASTA AND SWABIAN CLASSICS

Tagliatelle Picante^{A, B, E} 23,90€

mit Garnelen, Cherrytomaten, Paprika, Oliven und frischen Champignons, leicht in Knoblauch geschwenkt und mit frisch gehobeltem Parmesan vollendet
with shrimp, cherry tomatoes, bellpeppers, olives, and fresh mushrooms, gently sautéed with garlic and finished with freshly shaved Parmesan

Tagliatelle mit Rindfiletstreifen^{A, B, E} 23,90€

Champignons in Sahne Sauce, grüner Pfeffer, Parmesan
mushrooms, cream, green peppercorns, Parmesan

DEFTIGES AUS ÖSTERREICH

HEARTY AUSTRIAN DISHES

Backhendl vom Hähnchenbrustfilet^{A, C, G} 19,90€

dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat in einer Essig-Öl Marinade sowie Preiselbeeren und leckeren Erdäpfeln
served with a warm potato-cucumber salad in a vinegar - oil dressing, lingonberries, and tender potatoes

Wiener Saftgulasch^{A, C} 21,90€

dazu hausgemachter Serviettenknödel und Preiselbeeren
served with house-made bread dumpling (Serviettenknödel) and lingonberries

Wiener Schnitzel vom Kalb^{A, C} 27,90€

dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat in einer Essig-Öl Marinade
served with a warm potato-cucumber salad in a vinegar-oil dressing

Königsberger Klopse^{A, C} 21,90€

mit feiner Kapernsoße, Salzkartoffeln und hausgemachten Kalbfleischklopsen
with delicate caper sauce, salted potatoes, and house-made veal meatballs

ENGLER's

K A F F E E H A U S & R E S T A U R A N T

AUS DEM MEER FROM THE SEA

Lachsfilet gebraten mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree with creamed vegetables and mashed potatoes	24,50€
Zanderfilet gebraten ^{A, D, G} dazu Grillgemüse und knusprige Bratkartoffeln served with grilled vegetables and crispy pan-fried potatoes	26,90€
Scampi-Pfanne ^{B, G} mit saisonalem Gemüse und cremigem Kartoffelpüree served with seasonal vegetables and creamy mashed potatoes	27,90€

EXTRAS

Jägersoße und Sahne mit Pfefferkörnern Jäger-sauce and cream with peppercorns	+4,50€
Zerlassene Butter melted butter	+2,50€
Rinderjus beef jus	+4,50€
Kräuterbutter herb butter	+2,50€

ENGLER'S

K A F F E E H A U S & R E S T A U R A N T

SÜßER ABSCHLUSS SWEET FINAL

Gebackene Apfelringe ^{A, C, G}	8,90€
Hausgemachte goldbraungebackene Apfelringe mit Vanilleeis, abgerundet mit Zimt und Zucker homemade, golden-brown bakedappleringswithvanillaicecream, dusted with cinnamon and sugar	
Wiener Apfelstrudel ^{A, C, E, G}	9,90€
mitwarmerVanillesoßeundcremigem Vanilleeis served with warm vanilla sauce and creamy vanilla ice cream	
Kaiserschmarrn	12,90€
mit hausgemachtem Zwetschgenröster served with Austrian-style plum compote (Zwetschgenröster)	
Marillenk n ö d e l	9,90€
mitMarillenMarmelade with apricot jam	
dazu eine Kugel Schokoeis	+2,50€
with extra scoop chocolate ice cream	