

Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Weihnachtszeit

Zeit für Stille
Zeit für Ruhe
Zeit der Besinnlichkeit
Zeit in sich zu kehren
und Freude zu verschenken



Schenken Sie Ihren Freunden, Kollegen und Bekannten Zeit füreinander und genießen Sie weihnachtliche Menüs in unseren stimmungsvoll eingerichteten Räumen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl und stehen Ihnen gerne kompetent und beratend bei der Planung Ihrer Festlichkeit zur Seite.
Wir freuen uns auf Sie!

Telefon: +49 8331 98 444 90
Email: [**veranstaltung@engelkeller.de**](mailto:veranstaltung@engelkeller.de)

Herzliche Grüße
Ihr Gastgeber Thomas Klopfer & alle Mitarbeiter des Engelkellers

Empfang im eisigen Kastaniengarten

An unserer festlich dekorierten Hütte empfangen wir Sie mit einem heißen Glühwein oder alkoholfreiem Marillenpunsch und stimmen Sie mit weihnachtlichen Klängen auf einen feierlichen Abend ein.

1 Winzer-Glühwein oder Marillenpunsch & 1 Canapé | 10 Euro

Tannenduft ***4 Gänge | 75 Euro***

Marinierter Hokkaido-Schmorkürbis

Waldhonig · Bergkäse „Joram“ von Jamei
Bodensee Apfel · Feldsalat · Kernöl-Vinaigrette

Wildessenz

Sherry · Wurzelgemüse · Waldpilz-Brätstrudel

Rosa gebratener Rehrücken

Wacholder-Sauerkirsch-Soße · Rahmwirsing · Mohn-Schupfnudeln

Kürbiskernparfait

Zwetschgenröster · Krokant · Kernöl

Unsere Menüs sind ab 10 Personen buchbar.

Eisblume ***4 Gänge | 64 Euro***

Hausgebeizter Fjord-Lachs

Rote-Bete-Carpaccio · Pflücksalate · Meerrettichcreme

Maronencremesuppe

Weißer Portwein · Bodensee Apfel · Orangen-Zimt-Croutons

Zanderfilet vom Grill

Zitrone · Kartoffel-Wirsing-Ragout · Kräuter

Winterliche Dessertvariation

Schoko-Gewürz-Mousse · Glühwein-Zimt-Kirschen · Spekulatius-Eis

Engel

4 Gänge | 59 Euro

Feldsalat

Kartoffeldressing · knuspriger Speck · marinierte Babytomaten

Rinderkraftbrühe

Allgäuer Brätstrudel · Kräuter · Backerbsen

Rosa gebratener Rinderrücken

Madeirajus · Wintergemüse · Kartoffelgratin

Schokolade hoch 2

Schokoladensoufflé · weißes Schokoladeneis · Himbeere

Advent

3 Gänge | 57 Euro

Kohlrabi-Carpaccio

Prosecco-Balsamico-Vinaigrette · Bergkräuterschinken · Pflücksalate

Ofenfrische halbe Bauernente

Orangensoße · Apfel-Blaukraut · Kartoffelknödel

Lebkuchenmousse

Orangen-Vanille-Ragout · Glühweinsorbet · Spekulatius-Crumble

Winterzauber

3 Gänge | 49 Euro

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kokos · Ingwer · schwarzer Sesam · Knuspergarnele

Wildragout aus Günzer Wäldern

Steinchampignons · Preiselbeeren · Serviettenknödeln

Zimt-Vanille-Parfait

Glühweinkirschen · gebrannte Mandeln

Nußknacker

3 Gänge | 45 Euro

Kartoffelsuppe

Speck · Majoran · Schnittlauchöl

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke

Portwein-Soße · Wintergemüse · Kartoffelpüree

Hausgemachte Apfelküchle

Zucker · Zimt · Spekulatius-Eis

* * * * *

**Für Vegetarier halten wir natürlich Alternativen bereit.
Bitte sprechen Sie uns einfach an.**

* * * * *

Getränkepauschale „all inklusiv“

Inklusive Tischwein, Softgetränke & Biere für 3 gesellige Stunden
32 Euro

* * * * *

Unser Geschenk für Sie!

Übernachtungs-Arrangement | 02. November bis 23. Dezember 2025

10% auf unsere tagesaktuellen Zimmerpreise bei Buchung
Ihrer Weihnachtsfeier im Engelkeller.

Feiern Sie Weihnachten stressfrei im Januar nach und profitieren

Sie von einem einmaligen Sonderrabatt von 10% auf Ihre Gesamtrechnung
bei Buchung bis zum 31. Oktober 2025.

Telefon: +49 8331 98 444 90

Email: veranstaltung@engelkeller.de