
ALLES RUND UM IHRE FEIER 2026



DER ENGEL

SASBACHWALDEN



Weitere Informationen sind in unserer Digitalen Gästemappe zu finden.
Einfach den QR-Code scannen oder die Gastfreund-App laden.



Sehr verehrte Gäste,

bei Ihnen steht eine Feierlichkeit ins Haus und Sie haben Interesse an unserem "Engel". Darüber freuen wir uns sehr.

Wir sind bekannt für unsere bodenständige, regionale und feine Küche.

Diese ist auch mit einem Bib-Gourmand von Michelin und von weiteren namhaften Restaurantführern ausgezeichnet.

Für die Verarbeitung der Gerichte verwenden wir ausschließlich frische & ausgesuchte Produkte, die wir von regionalen und uns vertrauten Landwirten, Metzgern und Händlern beziehen.

Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe und Fertigprodukte, alles wird von unserer Küchenbrigade selbst hergestellt und zubereitet.

Selbstverständlich ist unser Küchenteam auf Vegetarier sowie Allergiker eingestellt.

Auf Ihre persönliche Wünsche gehen wir gerne ein.

Unser "Engel" bietet Raum für viele verschiedene gesellschaftliche Anlässe. Ob für eine festliche Hochzeit, für die kleine Geburtstagsfeier im Kreise der Familie oder für eine Betriebsfeier / Weihnachtsfeier mit Ihren Kollegen/innen.

Unsere verschiedenen Stuben stehen Ihnen und Ihren Gästen je nach Anlass und Größe zur Verfügung.

Wir legen sehr viel Wert auf einen persönlichen Service und gepflegte Tafelkultur mit Silber, Tischwäsche und Blumenschmuck. Ein gemütliches und stimmungsvolles Ambiente bildet den weiteren Rahmen für eine gelungene Feier.

Auf Ihren Wunsch besorgen wir Ihnen ausgewählten Blumenschmuck und Dekoration. Menükarten werden für Sie individuell vom Haus geschrieben und gedruckt.

Für Gäste die ihren Aufenthalt in unserem Hause ausweiten möchten, stehen siebzehn schöne und komfortable Gästezimmer zur Verfügung. Brauchen Sie mehrere Zimmer? Gerne sind wir Ihnen bei der Suche nach einer passenden Unterkunft behilflich.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feier als Gastgeber ausrichten zu dürfen. Sie werden den Tag immer in schöner Erinnerung behalten.

In einem persönlichen Gespräch besprechen wir gerne Ihre Wünsche und Vorstellungen für Ihre Feier und den reibungslosen Ablauf. Bitte vereinbaren Sie einen Termin bei Herrn Herbert Decker, Frau Christine Mamber oder einer unserer Mitarbeiterinnen.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und verbleiben mit herzlichen Grüßen aus dem "Engel".

ZUM SEKTEMPFANG



**Kleinigkeiten zu Ihrem Aperitif,
bitte wählen Sie eine Variante aus:**

- Blätterteiggebäck / Käse / Sardellen / Kapernoder
- Kleine Windbeutel mit Frischkäsecreme gefüllt
- Croustini mit Bergkäse und Saschwaller Speck

4,30 € pro Person

Es werden ca. 3 Teile pro Person gereicht.

FINGERFOOD IN FORM EINES FLYING-BÜFFETS

Die Kleinigkeiten werden in Gläschen, auf Löffel oder kleinen Tellerchen während dem Stehempfang serviert/gereicht.

- Forellenmousse / Preiselbeeren
- Geräucherte Barbarie Entenbrust / marinierte Linsen
- Ziegenkäsemousse von Monte Ziego / Oliventapenade
- Kalbfleischbällchen / Kartoffelsalat / Sauce Tatar
- Maispoularden-Wrap / Avocado
- Röllchen von geräuchertem Lachs / Meerrettich
- Rindertatar-Croustini / Wachtelspiegelei
- Bergkäsekrustel / Feigensenf
- "Vitello Tonnato"
Kalbfleisch mit Thunfisch / Kapern / Sardellen / Creme
- Gegrilltes Auberginenröllchen / Ratatouille / Basilikum

Je nach Auswahl 3,50 € - 6,00 € / Stück

Mindestabnahme 10 Stück/ ausgewählte Sorte



Liebe Gäste,

bitte wählen Sie aus den vorgeschlagenen Gängen aus und stellen Sie sich Ihr eigenes Wunschmenü zusammen. **Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü.**

Bei den Preisen handelt es sich um Menü-Richtpreise. Der Menüpreis setzt sich nach der Größe des Menüs zusammen. Den **Hauptgang als Einzelgericht** haben wir mit **EG** gekennzeichnet.

Alle mit ***Sternchen** gekennzeichneten Produkte, sind **saisonale Zutaten** und nur wählbar, wenn es die Saison hergibt.

Die Zwischengerichte und Fischgerichte sind auch als Hauptgang möglich.

Zum vereinbarten Menü reichen wir immer Butter, Quark & Brot, sowie einen Gruß aus der Küche vorab.

BEISPIELE FÜR DIE MENÜ-ZUSAMMENSTELLUNG

Menübeispiel 1

Vorspeise oder Suppe

Dünne Scheiben vom Kohlrabi / Kräutervinaigrette / pochiertes Landei / wilder Salat 11,50€
oder

Kraftbrühe vom Ochsenschaukelstück / Flädle / Markklöschen / Schnittlauch 7,80 €

Hauptgang

Medaillons vom Kalb und Schweinefilet / Kräuterkruste / Edelpilze in Rahm
Gemüse vom Markt / feine Nudeln 31,50 €

Dessert

Französisches Schokoladentöpfchen / Saschwaller Eierlikör 10,50€

Menü 53,50 €



Menübeispiel 2

Vorspeise

"Ceasar Salat" Römische Salatherzen

Sardellen / Kapern / Parmesan / Knoblauchdressing / Speck / Landei / Krächerle 11,50 €

Suppe

"Saschwaller" Wildkräutersuppe / geräucherter Lachs / Meerrettichcreme* 9,80 €

Hauptgang

Kross gebratene Barbarie Entenbrust

Honig-Balsamico-Soße / Gemüse vom Markt / Kartoffelkrapfen 33,00€

Dessert

Geeister Kirschwassergugelhupf / warme Schattenmorellen / Vanillesahne 11,00 €

Menü 64,00€

VORSPEISEN

Salate

Blattsalate der Saison oder Feldsalat*

Krächerle / Speck / Landei

11,50 €

"Ceasar Salat" Römische Salatherzen

Sardellen / Kapern / Parmesan / Knoblauchdressing / Speck / Landei / Krächerle

11,50 €



Mit Fisch

Warmes Mosaik von Lachs und Zander

Kräutercreme / Blattsalate

19,50 €

Dialog von hausgebeiztem Lachs und Jakobsmuscheln

Olivenöl / Limone / Blattsalate

19,50 €



Vegetarisch

Rote Beete Scheiben

karamellisierter Ziegenkäse von Monte Ziego / Friseesalat / Balsamico / Honig

19,00 €

Dünne Scheiben vom Kohlrabi Kräutervinaigrette pochiertes Landei / wilder Salat

11,50 €

Dünne Scheiben von der Ochsenherztomate*

Büffelmozzarella / Basilikumpesto / Rucola / Parmesan

17,00 €

Mit Fleisch

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan / Balsamico / Rucola

20,00 €



"Vitello Tonnato"

Sanft gegarte Kalbsnuss / Thunfischsoße / Sardellen / Kapern / Rucola

20,00 €

Lauwarmer Spargel*

Kräutervinaigrette / pochiertes Landei / dünn geschnittener Schwarzwälder Schinken

19,50 €

Hausgemachte Gänseleberterrine

Gewürztraminer gelee / Rucola / gerösteter Gugelhupf

25,00 €

Mit Honig glasierte Entenbrust / Kirschtomaten / Wurzelgemüse / Blattsalate

20,00 €

Tatar vom Rinderfilet / Gänseleber / Rucola / geröstetes Bauernbrot

26,00 €



Engelwirts Vorspeisenvariation

22,50 €

Ein Streifzug durch unsere Engelküche.

Verschiedene Vorspeisen als Variation auf einem Teller.

(Zum Beispiel: Rindercarpaccio, kleiner Salat, Mosaik von Lachs & Jakobsmuscheln, Gänseleberterrine, kleines Süppchen,...)



EMPFEHLUNG

SUPPEN



Saschwaller Wildkräutersuppe / geräucherter Lachs / Meerrettichcreme *

9,80 €

Hokkaido-Kürbissuppe / Kürbisöl / Kerne *

9,00 €

Curry-Zitronengrassuppe / Gurkenjoghurt / Koriander / Chiliflocken

10,00 €

Topinambursuppe / Topinamburchips *

9,50 €

Maronencremesuppe / Schwarzwälder Kirschwasser / Speck *

9,80 €

Spargelsuppe / Schwarzwälder Schinken / Schnittlauch *

9,80 €

Bärlauchsuppe / Knuspriges Lachsmedaillon *

10,00 €

Rieslingcremesuppe / Zandermedaillon / Schnittlauch

10,00 €

Krustentiercremesuppe / Garnelen Wan Tan / Estragon

12,50 €

Safranfischsuppe mit Lachs / Seeteufel / Zander / Knoblauchcroutons

12,50 €

Kraftbrühe vom Ochsenschaufelstück / Flädle / Markklöschen / Schnittlauch

7,80 €



ZWISCHENGÄNGE / FISCHGÄNGE

Auf Wunsch auch als Hauptgang möglich.

Bachsaibling

Mandelbutter / Spinat / Kartoffelpüree

20,00 € / 27,50 €

Zanderfilet

Steinpilz-Lauch-Gnocchi / Weißburgunder Beurre Blanc

26,00 € / 35,00 €



Seeteufel

Blattspinat / Pasta mit sonnengetrockneten Tomaten / Beurre Blanc

31,50 € / 39,50 €

Mosaik von Lachs und Jakobsmuscheln / Wurzelgemüse-Risotto / Petersilienjus

20,00 € / 29,50 €

Wachtelbrust / Pfifferlinge* / Parmesan / Gnocchi

18,50 € / 28,00 €

VEGETARISCHES



Hausgemachte Penne Pasta / Blattspinat / geröstete Pinienkerne / getrocknete Tomaten / Parmesan / Pilze

19,50 €

Veganes Linsencurry / Wurzelgemüse / Koriander / gedämpfter Shi Take Pilz WanTan

24,00 €

Risotto (je nach Saison: Spargel, Bärlauch, Morchel,...) / Parmesan / pochiertes Ei

22,00 €

Hausgemachte Bergkäse-Spinatknödel / frische Edelpilze / Kräuterrahm

20,00€



HAUPTGÄNGE - KLASSIKER



Badischer Sauerbraten in Alde Gott Spätburgunder geschmort

hausgemachte feine Nudeln

23,00 € / EG 26,00 €

Rehragout / frische Edelpilze / Preiselbeeren / handgeschabte Spätzle

26,00 € / EG 28,50 €

Gebratene Wachtelbrüstchen

Alde Gott Rotweinsoße / zweierlei vom Lauch / Morchelrisotto

29,50 €

Schwäbisch Hällisches Schweinfilet im Ganzen gebraten / Morchelrahmsoße

Gemüse vom Markt / handgeschabte Spätzle

27,50 € / EG 31,00 €

Kalbstafelspitz aus dem Ofen / Wurzelgemüse / Champignons / feine Nudeln

29,50 € / EG 32,00 €

HAUPTGÄNGE



Kalbsbäckchen

Alde Gott Spätburgundersoße / Wurzelgemüse / Blattspinat / Parmesanpolenta
31,00 € / EG 34,50 €

Geräucherte Maispoulardenbrust / Zitrone / Rosmarin / Knoblauchbutter
Blattspinat / Kartoffelpüree
27,50 € / EG 29,80 €

Kalbstäschchen aus der Hüfte
gefüllt mit Bauchspeck / Käse / Edelpilze oder Pfifferlinge*
Gemüse vom Markt / handgeschabte Spätzle
29,00 € / EG 32,50 €

Medaillons vom Kalb und Schweinefilet / Kräuterkruste / Edelpilze in Rahm
Gemüse vom Markt / feine Nudeln
31,50 € / EG 33,50 €

Entrecote Double / Rotweinschalotten / Bernaise
Gemüse vom Markt / Kartoffelkrapfen
33,50 € / EG 37,00 €

HAUPTGÄNGE

Lammrücken mit Schafskäsekruste

feine Bohnen / Kirschtomaten / Kartoffelgratin
32,50 € / 38,00 €

Hirschrücken mit karamellisierten Mandeln

Lauch / Edelpilze / Spätzle
32,50 € / 39,00 €

Kross gebratene Barbarie Entenbrust

Honig-Balsamico-Soße / Gemüse vom Markt / gebratene Schupfnudeln
33,50 € / EG 39,00 €

Kalbssteakhüfte mit Wildkräutern überbacken

Rahmsoße / Gemüse vom Markt / feine Nudeln
30,00 € / 32,50 €

Rinderfilet / Pommery Senf-Estragon-Kruste

Alde Gott Rotweinsoße / Bohnengemüse / Boursin-Kartoffelpüree
39,00 € / EG 41,50 €

BEILAGEN ZUM HAUPTGANG

Diese Beilagen können Sie als Alternative oder
zusätzlich zu den vorhandenen Beilagen auswählen.

- handgeschabte Spätzle
- Schupfnudeln
- Risotto
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkrapfen
- feine Nudeln
- Polenta
- Basmatireis
- Kartoffelpüree
- Pommes Frites



DESSERT



Palette von hausgemachten Sorbets / kleine Creme Brûlee / frische Früchte*

12,00 €

Geeister Kirschwassergugelhupf / warme Schattenmorellen / Vanillesahne

11,00 €

Kleines jahreszeitliches Dessert

saisonale Variation

11,50 €

Weinbergpfirsich / Winzerseksabayon / Pistazieneis

12,00 €

Lauwarmer Vanille Creme Brûlee

marinierte Früchte* / Sorbet passend zu den Früchten

12,00 €

Engelwirts Dessertimpression

Schokoladenmousse oder Töpfchen / 2 Sorbets / Creme Brûlee / Plotzer / frische Früchte* / Parfait oder Eis

15,50 €



ZUR SPÄTEN STUNDE EMPFEHLEN WIR

- Badische Vesperplatte
- Französicher Rohmilchkäse
- Echt Münchner Weißwürste
- Straßburger Wurstsalat

Preis je nach Menge



TIPP

Sie möchten dass Ihre Gäste selbst entscheiden und auswählen können?

Dann ist unser Engelmenü die perfekte Wahl.

Es besteht aus drei Gängen, mit Wahlmöglichkeiten in Vorspeise oder Suppe, sowie im Hauptgang aus Fleisch, Fisch oder nach Wunsch auch als vegetarische Variante und ein einheitliches Dessert.

Das Menü wechselt je nach Saison, dies ist nur ein Beispiel zum Menüaufbau.

BEISPIEL ENGELMENÜ IM WINTER

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Wachtel-Gänseleber-Terrine

Zweierlei vom Blumenkohl / Feldsalat
oder

Aufgeschäumte Hummercremesuppe
karamellisierte Jakobsmuscheln / Estragon

Zweierlei vom Kalb

sanft geschmortes Bäckchen / knuspriges Röllchen aus der Hüfte
Steinpilze / Alde Gott Rotweinsoße / cremiges Lauchgemüse / Boursin-Kartoffelpüree
oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Schnittlauch-Beurre Blanc / cremiges Sauerkraut / Kartoffelpüree

Delice von der Passionsfrucht / weißer Valrhona Schokolade

Sizilianischer Pistazie / Passionsfruchtmousse / weißer Vahlrona Schokoladenkuchen / Pistazieneis

50,50 €

Das aktuelle Engelmenü finden Sie auch immer auf unserer Homepage.

GOURET MENÜS



Menü 1

Amuse Bouche

Vorspeise

Mit Trüffel-Hollandaise gratinierte Jakobsmuscheln / Selleriepuree & Stroh

Zwischengang

Kalbsbries mit Haselnuß knusprig paniert / La Ratte Kartoffespuma

Fisch

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten

Blattspinat / Parmesangnocchi / karamellisierter Knoblauch

Fleisch

Mille Feuille von Rinderfilet und Gänseleber

cremiges Kohlrabigemüse / Rotweinsoße

Käse

Camenbert mit Calvados affiniert / glasierte Apfelspalten / gerösteter Gugelhupf

Dessert

Surprise von der Valrhona Schokolade

105,00 €

Menü 2

Amuse Bouche

Vorspeise

**Terrine von der geräucherten Gänseleber
Trockenfrüchte / Gugelhupf / Feldsalat ***

Zwischengang

Langoustinos / Perlgraupenrisotto / Estragonjus

Fisch

Seeteufelpicatta / Tomatennuedeln / Basilikum

Fleisch

Zweierlei vom Kalb

**Geschmorte Backe / Filet rosagebraten mit Rotweinschalotten und Bernaise
Steinpilz-Lauchgnocchi**

Käse

Croque Monsieur vom gepfefferten Ärschle / Wildkräutersalat

Dessert

Pochierter Weinbergpfirsich / Winzersektsabayon / Pistazieneis

105,00 €



Diese Menüs können mit den a la carte Gerichten ergänzt oder getauscht werden.



UNSERE RÄUMLICHKEITEN



Kaminstube

Der in der Mitte befindliche Kamin gibt der Stube den Namen und zeichnet sich durch 6 Tische mit angeordneten Ecknischen aus. Leider lassen sich in diesem Raum keine Tafeln stellen und eignet sich somit nur für kleine Feierlichkeiten von 2-6 Personen.

Engelwirtsstube

Wenn Sie unseren Engel betreten, gelangen Sie direkt in unsere neu renovierte Engelwirtsstube. Sie ist das Herzstück unseres Restaurants/Hotels und trägt deshalb auch diesen Namen. Die Stube bietet Platz für kleinere und größere Feiern bis zu 25 Personen.



Dorfstube / Empore

Unsere Dorfstube grenzt an die Engelwirtsstube an und geht über eine Empore in diese über.

Die Empore eignet sich durch die räumliche Abtrennung auch wunderbar für kleinere Feiern bis zu 14 Personen.

Für größere Feierlichkeiten eignen sich beide Bereiche zusammen für Feiern bis zu 60 Personen.

Große Tafeln kommen hier besonders zur Geltung und geben Feiern einen edlen Rahmen.

Winzerstube

Die Winzerstube befindet sich im hinteren Bereich des Restaurants und grenzt an die Dorfstube an. Diese Stube ist räumlich abgrenzt und somit ideal für Feiern bis zu 22 Personen.



Weinkeller mit Weinstube

Der große offene Kamin ist eines der Highlights in unserer Weinstube, besonders in der kälteren Jahreszeit verleiht er einen gemütlichen Kaminzauber. Mit Blick in den, hinter Glastüren versehenen, Rotwein-Keller haben Gruppen bis zu 35 Personen hier die Möglichkeit ausgiebig zu feiern.

IMPRESSIONEN

Je nach Räumlichkeit haben wir verschiedene Möglichkeiten der Tischordnungen.

Sie möchten gerne etwas für sich sein?

Die Winzerstube kann komplett abgrenzt werden und ist somit perfekt für kleinere Familienfeiern geeignet.

Hier ist ein Beispiel einer schönen, festlich eingedeckten Blocktafel in unserer Winzerstube.

Diese Tafelform ist sehr angenehm, da sich alle Gäste sehen können und keinem der Rücken zugeschlagen wird.

Optimal für Gruppen bis maximal 22 Personen.

Außerdem besteht die Möglichkeit bis zu 3 Blocktische mit je 6-8 Personen zu stellen.



In unserer neuen Dorfstube mit Empore, können Feiern von 10- 60 Personen ausgerichtet werden.

Mehrere Einzeltische in verschiedenen Größen kommen hier besonders zur Geltung und können je nach Personenzahl optimal angepasst werden.

Auf unserer Dorfstube Empore können wir eine Tafel bis zu 14 Personen stellen.



Dies sind nur einige Eindrücke und Beispiele was alles möglich ist.

Kommen Sie gerne vorbei und schauen sich unsere Räumlichkeiten an. Wir beraten Sie individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen in einem persönlichen Gespräch.

INFORMATIVES FÜR IHRE FEIER



BEAMER / LEINWAND

Wir haben einen Beamer und eine Leinwand im Haus und stellen Ihnen diese gerne zum Preis von **25,00 €** zur Verfügung.

KUCHEN

Torten & Kuchen bieten wir aus unserer eigenen Konditorei an oder Sie dürfen auch gerne Ihre eigenen Kuchen mitbringen.

Der Gedeckpreis bei mitgebrachten Kuchen beträgt **3,50 €/pro Person**.

Dies beinhaltet aufbewahren, kühlen und aufschneiden der Kuchen.

STUHLHUSSEN

Die bezogenen Stühle sehen sehr schön aus und geben einen festlichen Rahmen.

Wir besorgen Ihnen gerne Hussen in Weiß oder Champagnerfarben, wahlweise auch mit farbigen Schleifen.

9,50 € / Stuhl inklusive Miete / Versandkosten, Beziehen der Stühle und Endreinigung

TISCHDEKORATION



Wir haben die Tische immer mit kleinen Blumenarrangements bestückt.

Wenn Sie Ihren persönlichen und individuellen Blumenschmuck wünschen, besorgen wir Ihnen gerne Tischblumen beim "Team Floral" in Achern.

Sie dürfen pro Gesteck / Arrangement mit etwa 20,00-40,00 € rechnen.

Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch selbst besorgen.

RAUMNUTZUNG AM MITTAG

Bei Feierlichkeiten am Mittag, stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten generell ab 11,30 Uhr bis 17,00 Uhr zur Verfügung.

Sollten Sie länger bleiben wollen, lassen Sie uns dies gerne wissen, dann besprechen wir gemeinsam alternative Möglichkeiten, für den weiteren Aufenthalt in unserem Hause.

ABSCHLUSS IM WEINKELLER



Ab 23,00 Uhr bis 1,30 Uhr haben Sie die Möglichkeit in unserem Weinkeller Ihre Feier gemütlich ausklingen zu lassen.

Wir stellen Ihnen unsere Musikanlage zur Verfügung. Sie dürfen Musik über einen von uns bereitgestellten Tablet PC selbst auswählen. Mitgebrachte Anlagen dürfen nicht verwendet werden.

NACHTZUSCHLÄGE

Ab 23,00 Uhr berechnen wir je angefangene Stunde 105,00 € Nachzuschlag.

HOTELZIMMER

Sie möchten Ihren Aufenthalt noch etwas verlängern?

Dann bietet unser Hotel Ihnen siebzehn moderne, gemütliche & geschmackvoll eingerichtete Hotelzimmer in drei verschiedenen Kategorien. Die Zimmer laden zum Entspannen und Wohlfühlen ein und runden Ihre Feier perfekt ab.



BESPRECHUNGSTERMINE

Wir möchten Ihnen all unsere Aufmerksamkeit schenken, um mit Ihnen gemeinsam eine unvergesslich schöne Feier zu planen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, in dem wir Ihre Feier in Ruhe besprechen können.

Haben Sie bitte Verständnis, dass wir Menüabsprachen ohne vereinbarten Termin, aus zeitlichen Gründen nicht immer wahrnehmen können.

Irrtümer & Änderungen vorbehalten!

Mit Erscheinen neuer Menüvorschläge verlieren alle bisherigen Preise ihre Gültigkeit!