

## **Bayerisches Schmankerl-Erlebnis: So schmeckt der Bodensee im Hotel Engel!**

Entdecken Sie das Hotel Engel in Lindau, wo bayerisch-schwäbische Küche in zauberhaftem Ambiente genossen werden kann.

**Schafgasse 4, 88131 Lindau, Deutschland** - In der malerischen Stadt Lindau am Bodensee, die im Bundesland Bayern liegt, steht das Hotel Engel, ein Ort, der Tradition und Moderne auf einzigartige Weise miteinander verbindet. Wie die **Schwäbische** berichtet, wird das Hotel von Winfried Ermler geführt, der mit seinem lässigen Kleidungsstil, bestehend aus Jeans und Janker, eine einladende Atmosphäre schafft. Das Hotel Engel, das als eines der ältesten Wirtshäuser in Lindau gilt, wurde bereits um 1390 gegründet und ist seit 1589 als „Wirtshaus zum goldenen Engel“ dokumentiert.

Das Hotel liegt zentral in der Fußgängerzone, nur wenige Schritte von der Maximilianstraße entfernt, und bietet seinen Gästen eine authentische bayerische Erfahrung. Die Speisekarte zeichnet sich durch eine Vielzahl bayerisch-schwäbischer Gerichte aus, wobei ein besonderer Fokus auf regionalen Zutaten gelegt wird. In einer Zeit, in der junge Köche in Bayern neue Konzepte entwickeln und die Zusammenarbeit mit Erzeugern von Lebensmittelprodukten fördern, setzt das Hotel Engel auf die Nutzung hochwertiger, natürlicher Materialien in der Küche.

### **Besondere Kulinarik im Hotel Engel**

Die Gerichte im Hotel Engel werden von Gästen sehr geschätzt.

Die **Schwäbische** hebt beispielsweise die reichhaltige Cremesuppe aus Camembert, Cheddar und Emmentaler hervor, während die Rindersuppe mit Flädle auf echter Fleischbrühe basiert. Ein weiteres Highlight ist das Wiener Schnitzel aus zartem Kalb, das in Butterschmalz gebraten wird und zur wohl besten Speise im Restaurant zählt. Allerdings gibt es auch Kritikpunkte: Der Kartoffel-Gurkensalat wurde als weniger gelungen beschrieben, und die Kässpätzchen, die würzig schmecken, wirken etwas trocken.

Das Hotel Engel bietet zudem kreative Variationen wie gebratene Saiblingsfilets und roten Bete-Gemüse mit Apfel und Mandel-Kartoffelbällchen. Der Kaiserschmarren, bekannt für seine luftige Konsistenz, wurde jedoch als nicht ausreichend karamellisiert gewertet. Die Hauptgerichte im Hotel Engel kosten zwischen 15,90 und 29,80 Euro, und die Öffnungszeiten sind von Dienstag bis Samstag zwischen 11 und 22 Uhr.

## **Die bayerische Küche neu gedacht**

Die Entwicklungen in der bayerischen Gastronomie werden von jungen Köchen vorangetrieben, die innovative Ansätze und Konzepte ausarbeiten. Laut **Gastgeber Bayern** ist die Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Lebensmittelproduzenten von zentraler Bedeutung. Dies schließt Bauern, Gärtnereien und Fischereien ein, die alle zur Entstehung einer neuen Wertschöpfungskette beitragen. Gäste möchten nicht nur gut essen, sondern auch Geschichten über die Produzenten und die Herkunft der Gerichte erfahren.

Küchenchef Tobias Bätz hebt die Bedeutung des Storytellings in Restaurants hervor, um das Interesse jüngerer Generationen an bayerischen Traditionen zu wecken. Ziel ist es, die junge bayerische Küche zu fördern und die Menschen wieder in die Gasthäuser zu bringen. Vor diesem Hintergrund präsentiert sich das Hotel Engel als eine Brücke zwischen Tradition und Moderne, die sowohl Einheimische als auch Touristen anzieht und ein Stück bayerischer Kultur verkörpert.

Besucher des Hotel Engel können auf eine kulinarische Reise gehen, die nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch die Geschichte der Region lebendig werden lässt. Mit seiner langjährigen Tradition und dem modernen Ansatz ist das Hotel Engel ein Must-Visit für jeden, der seine Zeit am Bodensee verbringen möchte.

Details	
<b>Ort</b>	Schafgasse 4, 88131 Lindau, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.schwaebische.de">www.schwaebische.de</a></li><li>• <a href="http://engel-lindau.de">engel-lindau.de</a></li><li>• <a href="http://www.gastgeber.bayern">www.gastgeber.bayern</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**