

# Die Enge Mühle



*Im lieblichen Mattengrund einer Gottes - Aue des Engebach - Tals klapperte einst das Wasserrad der „Engen - Mühlin“.*

*1528 zum erstenmale erwähnt, versorgte sie die Nachbardörfer Wintersweiler und Huttingen mit Mehl und Chrsch.*

*Im Laufe der Jahrhunderte sah die Mühle so manchen Besitzer wechseln.*

*Seit 1871 befindet sie sich nun in Familienbesitz. Die Eheleute Albert und Katherine Hartmann bewirtschafteten den Betrieb lange Jahre erfolgreich.*

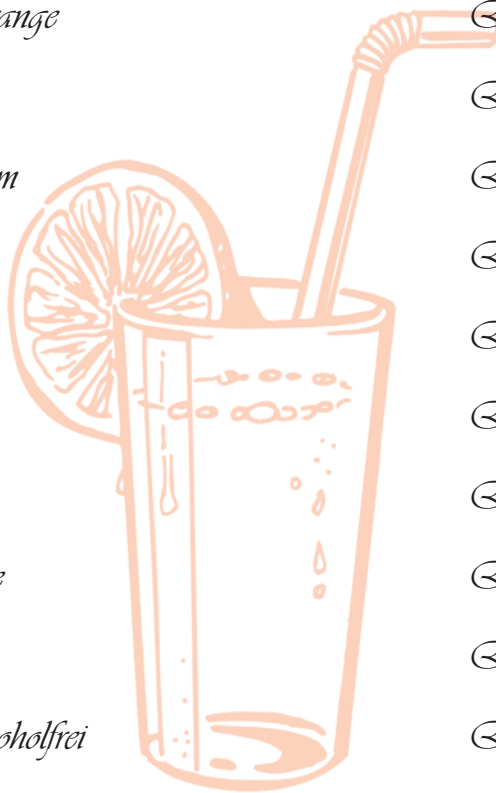
*Aber durch die Wirren des 1. Weltkrieges und den frühen Tode der tüchtigen Müllerin stehen seit 1926 die Räder der Mühle still.*

*Die Schäden des 2. Weltkrieges und die darauffolgende jahrzehntelange Verlassenheit gaben dem Anwesen im Volksmund den Namen „Geistermühle“.*

*Erst 1975 wurde die Mühle zu einem Landgasthof ausgebaut mit dem altehrwürdigen Namen „Engemühle“.*

# Aperitif

<i>Glas Winzersekt - trocken</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Glas Sekt Orange</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Xir Royale</i>	<i>Euro</i>	<i>6,00</i>
<i>Xir</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Pampari <sup>1)</sup> Soda</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Pampari <sup>1)</sup> Orange</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Martini weiß</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Martini rot</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Fernod <sup>1)</sup></i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Gynar Soda</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Gynar Orange</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Sanbitter, alkoholfrei</i>	<i>Euro</i>	<i>3,80</i>



*Landgasthof*



*Engemühle*

# Spargelspezialitäten

19,80 Euro Portion Stangenspargel und So. Hollandaise  
mit neue Kartoffeln oder Kraxete

\*\*\*

4,80 Euro gemischter Schinkenteller

\*\*\*

18,50 Euro Spargelteller „Schinken“ mit So. Hollandaise  
dazu gekochter Schinken und Kraxete

\*\*\*

28,50 Euro Spargelteller „Kalbsteak“ mit So. Hollandaise  
dazu Kalbsteak natur und neue Kartoffeln

\*\*\*

21,50 Euro Spargelteller „Wiener Art“ mit So. Hollandaise  
dazu Wienerschmitzel und neue Kartoffeln

\*\*\*

19,80 Euro Spargelteller „Forelle“ mit So. Hollandaise  
dazu Forellenfilets und neue Kartoffeln

\*\*\*



Landgasthof



Engemühle

## Vorspeisen, oder für den kleinen Hunger

- 4,80 Euro *bunter Salatteller der Saison*
- 8,50 Euro *hausgeräuchertes Engebach - Forellenfilet  
mit Preiselbeer - Sahneerrettich*
- 9,80 Euro *Wildschinkenspeck „aus heimischer Jagd“  
mit Stangenspargel vinaigrette*
- 8,50 Euro *Wildschinkenspeck „aus heimischer Jagd“  
mit Melone, Butter und Breibrot*
- 9,80 Euro *Graved Lachs und Räucherlachs  
mit Stangenspargel und Rieslingmayonaise*

*Unsere Forellen stammen aus der Forellenzucht von Marco Degen, ca. 1km Bach abwärts.  
Die Blattsalate und das Gemüse beziehen wir von der Familie Lang aus Wintersweiler.*



- 5,00 Euro *kräftige Fleischbrühe mit Flädle*
- 6,50 Euro *feine Bärlauchcremesuppe*
- 7,00 Euro *Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage*

Landgasthof



Engemühle

# Speisenkarte

16,50 Euro Schweinerückensteak mit Kräuterbutter  
Dommefrites und Salatteller  
(kleine Portion 14,00 Euro)



25,50 Euro Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce  
und hausgemachte Spätzle  
(kleine Portion 23,00 Euro)



19,80 Euro „Gordon-bleu“ vom Kalb Dommefrites und Gemüse  
(kleine Portion 17,30 Euro)



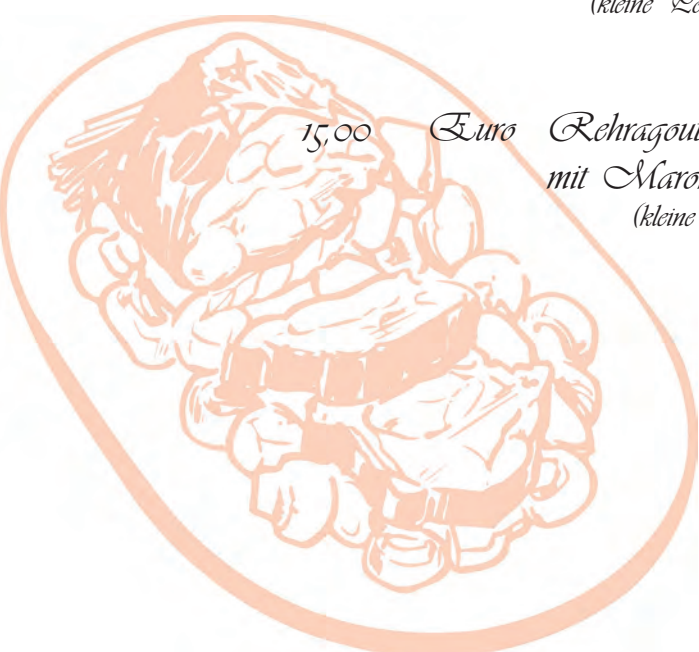
24,50 Euro Entrecote mit Kräuterbutter  
und Dommefrites und Salatteller  
(kleine Portion 22,00 Euro)



28,80 Euro Rinderfilet in der Pfefferkruste  
Gemüse und Dommefrites  
(kleine Portion 26,30 Euro)



15,00 Euro Rehragout aus heimischer Jagd  
mit Maronenrotkraut, Spätzle und Preiselbeerbirne  
(kleine Portion 12,50 Euro)



Landgasthof



Engemühle

# *"Wieder ab Mai"* *Wildspezialitäten*

*Das von uns angebotene Wild wird in folgenden Revieren erlegt:  
Efringen-Kirchen, Wintersweiler, Huttingen, Welmlingen, Schallbach,  
Rümmingen, Mauchen und Hertingen.*

- 23,50 Euro      Zarte Rehscnitzelchen mit Pfifferlingsrahmsauce  
Maronenrotkraut, hausgemachten Spätzle  
und Preiselbeerbirne*
- 15,00 Euro      Rehragout aus heimischer Jagd  
mit Maronenrotkraut, Spätzle und Preiselbeerbirne*
- 29,50 Euro      Medaillons vom Rehrücken an Preiselbeerjus  
Pastinakenpüree und hausgematen Spätzle*
- 15,00 Euro      Wildsauragout aus heimischer Jagd  
mit Maronenrotkraut, Spätzle und Preiselbeerbirne*
- 23,50 Euro      Wildsauschnitzel mit Pfefferrahmsauce  
mit Maronenrotkraut, Spätzle und Preiselbeerbirne*
- 25,50 Euro      Wildsaurücken rosa gebraten  
mit Scholderjus, Rahmwirsing und  
hausgemachte Spätzle*

*Für kleine Portionen berechnen wir Euro 2,50 weniger*

*Landgasthof*



*Engemühle*



*„Wieder ab Mai“*

## *Rehrücken*



### *„Baden-Baden“*

*servieren wir ab zwei Personen*

#### *Rehrücken „Baden-Baden“*

*mit Maronenrotkraut, Saisongemüse und reichhaltiger Ganitur,  
Preiselbeerbirne, Apfelküchle, Maroni und geröstete Speckscheiben  
an Psifferlingsrahmsauce*

*Spätzle und Kroketten,*

*nur auf Vorbestellung*

*32,50 Euro pro Person*

#### *Weinempfehlung*

*2004 Mauchener Frauenberg*

*Cuvée Rotwein*

*aus Spätburgunder, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon*

*Spätlese trocken*

*Weingut Lämmlein-Schindler*

*0,75l Euro 42,00*

*Landgasthof*



*Engemühle*

# Vespergerichte

Euro 15,50 Entrecote mit Bauernbrot ca. - 250 g -  
mit Kräuterbutter „Café de Paris“ oder Zwiebeln

Euro 7,00 1 große Kalbsbratwurst

mit Zwiebeln und Bauernbrot

Euro 11,50 Rindfleischsalat  
mit Salatgarnitur und Bauernbrot

Euro 7,50 Wurstsalat  
mit verschiedenen Salaten garniert und Bauernbrot

Euro 8,50 „Elsässer Wurstsalat“ (mit Käse)  
mit verschiedenen Salaten garniert und Bauernbrot

Euro 12,50 Käsevarianten vom Brett  
mit Butter und Bauernbrot

Euro 11,50 „Markgräfler Vesperbrett“  
mit Butter und Bauernbrot

Euro 13,50 Fitnesssteller „Schnitzel“  
mit Salaten der Saison und Bauernbrot

Euro 11,50 Fitnesssteller mit gebratenen Lutenstreifen  
und Salaten der Saison und Bauernbrot

Landgasthof



Engemühle

## Dessertkarte

- Euro 6,40 heiße Himbeeren  
mit Vanilleeis und Schlagrahm
- Euro 7,00 Zitronensorbet „Colonel“  
mit Wodka oder Sekt
- Euro 6,20 Soupe „Dänemark“  
mit Vanilleeis, heißer Schokoladensofse und Schlagrahm
- Euro 7,20 Walnusseisbecher, 3 Kugeln Walnusseis  
mit Eierlikör und Schlagrahm
- Euro 6,80 Eisbecher „Bailey´s“, 3 Kugeln Vanilleeis  
mit Bailey´s Likör und Schlagrahm
- Euro 7,50 Eisbecher „Schwarzwald“, Vanille, Nuss, Schokokeis  
mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Schlagrahm
- Euro 6,00 hausgemachte Meringe  
mit Vanille, Erdbeereis und Schlagrahm
- Euro 4,80 hausgemachte Meringe mit Schlagrahm
- Euro 5,80 Tagesdessert
- Euro 7,50 Schweizer Eiskaffee
- Euro 5,20 gemischtes Eis mit Sahne
- Euro 3,80 hausgemachte Linzertorte



Kuchen und Torten nach Tagesangebot

Landgasthof



Engemühle



2001

<i>Oettinger Sonnhole</i>	<i>5cl</i>	<i>Euro 5,80</i>
<i>Müller Thurgau Eiswein</i>		
<i>Bezirkshellerei Markgräflerland</i>		
<i>„Sibona“ la grappa di moscato</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Grappa piemontese</i>		
<i>Grappa cellini oro</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>„Pascal“ la vieille Prune</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>„Zibartle“ Wildpflaumenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Mirabellenwasser</i>		
<i>Zirschwasser</i>		
<i>Williams Christ</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Markus Gütlin, Wintersweiler</i>		
<i>Schladerer 's Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Vulkan Tresterband im Eichenholzfass gereift</i>	<i>2cl</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Öko - Weingut Helde, Jechtingen Kaiserstuhl</i>		

*Landgasthof*



*Engemühle*

# Kinderkarte



**Pumuckel**  
paniertes Schnitzel  
mit Pommes und Ketschup  
7,00 Euro



**Arielle**  
Rahmschnitzel  
mit Spätzle und Sosse  
7,00 Euro



**Rapunzel**  
Cordon - Bleu  
mit Pommes und Ketschup  
8,50 Euro

**Kinderpommes und Ketschup**  
3,50 Euro

**Kinderspätzle mit Sosse**  
3,50 Euro

Landgasthof



Engemühle