



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

€

Glas Winzersekt Nobling Sekt, Weingut Behringer	6,50
Kir Royal	7,00
Campari Orange	5,50
Campari Soda	4,80
Martini weiß/rot	4,50
Gin Tonic	8,50
Aperol Spritz	8,00
Hugo	8,00
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	6,00
Aperol Spritz alkoholfrei	6,00
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	3,80

VORSPEISE

€

Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer und steirischem Kürbiskernöl ☹️🌿🍷	9,50
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle 🍷☹️🌿🍷	8,50
Feldsalat mit Speck und Croutons oder mit geröstetem Kerne-Mix ☹️🌿🍷	9,50
Bunter Salatteller ☹️🍷	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Ofen-Kürbis und Blattsalat ☹️🍷	17,50
Wildsauschnen hausgeräuchert mit Kürbischutney und Feldsalat ☹️🍷	17,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

MARTINSGANS nur bis 20. November

Brust und Keule mit Jus, Maronenrotkraut, Apfelringe und Knöpfli 42,50

WILD AUS EIGENER JAGD

Rehragout mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Knöpfli 28,50

Rehschnitzel aus eigener Jagd mit Pfifferlingsrahmsoße, Knöpfli,
Priselbeerbirne & Maronenrotkraut 42,50

Hausgemachte Bratwurst von der Wildsau mit Röstzwiebeln, Rösti und Jus 16,50

2 Wildhacksteaks mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites 17,50

FLEISCH VOM WIEDENBACHHOF IN RICKENBACH

€

Suppenfleisch mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsoße und Preiselbeeren 28,50

Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüse 42,50

KLASSIKER VOM KALB

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse 28,50

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsoße und Knöpfli 38,00

VEGETARISCH

Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Pesto und Parmesan 23,50