



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
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	3,80

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“ AUF VORBESTELLUNG



WILDGERICHTE AUS EIGENER JAGD

VORSPEISE

	€
Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer und steirischem Kürbiskernöl ☹️🍷🌿	9,50
Kräftige Fleischbrühe mit Griesklößchen 🍷☹️🌿🍷	8,50
Bunter Salatteller ☹️🍷	8,50
Feldsalat mit Speck und Croutons ☹️🌿🍷	9,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, Feldsalat ☹️🍷	17,50
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Feldsalat ☹️🍷	14,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

WILD AUS EIGENER JAGD

Rehragout mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Knöpfli 🍷🍷🍷	28,50
Rehschnitzel aus eigener Jagd mit Pfifferlingsrahmsoße, Knöpfli, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut 🍷🍷🍷	42,50
2 Wildhacksteaks mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites 🍷🍷🍷	17,50

KLASSIKER

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse 🍷🍷🍷	28,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsoße und Knöpfli 🍷🍷🍷	38,00
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüse 🍷🍷	42,50
Lachs vom Grill auf Risotto und Blattspinat 🍷🍷🍷🐟	32,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes-Frites 🍷🍷	19,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Knöpfli 🍷🍷🍷	19,50
Schnitzel paniert vom Schwein mit Pommes-Frites 🍷🍷🍷	16,00

VEGETARISCH

Risotto mit gebratenen Steinpilzen, Ofenkürbis, Pesto und Parmesan 🍷	23,50
--	-------