



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

	€
Glas Winzersekt Nobling Sekt, Weingut Behringer	7,50
Kir Royal	7,50
Campari Orange	6,00
Campari Soda	5,50
Martini weiß/rot	5,00
Gin Tonic	8,50
Aperol Spritz	9,50
Hugo	9,50
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	7,50
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	4,50

LUST AUF TRAUBE

2023 Secco alkoholfrei bio

Weingut Rieger, Buggingen - Betberg

6,50 €



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VORSPEISE

€

Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer & steirischem Kürbiskernöl ☺🍷	9,50
Bunter Salatteller der Saison 🍷☺🍷	8,50
Feldsalat mit Speck und Croûtons 🍷☺🍷🍷	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade ☺🍷🍷	18,50

WILD AUS EIGENER JAGD



Reh- oder Wildsauragout - je nach Jagdglück - mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle 🍷☺☺🍷	29,50
Rehschnitzel mit frischen Pfifferlingen à la crème, Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle 🍷☺☺🍷	39,50
Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites 🍷☺☺🍷	19,50
Cordon-Bleu von der Wildsau mit Rösti und Preiselbeerbirne 🍷☺☺🍷	34,00

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“
auf Vorbestellung ab 2 Personen
48,00 € pro Person



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

€

Rinderfilet in der Pfefferkruste, Pommes-Frites und Gemüse vom Markt ☺	42,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen à la crème, Spätzle 🌿☺☺☺	37,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🌿☺☺☺☺	32,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und Salatteller ☺☺🌿☺	32,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit Spätzle ☺🌿☺☺	28,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ☺🌿☺☺	29,50

VEGETARISCH

Spätzle mit Pfifferlingen à la crème, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut 🌿☺☺☺	22,50
Rösti mit Raclettekäse überbacken & Salatteller 🌿☺☺☺	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und Rosmarinkartoffeln ☺☺☺☺	25,00