



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 Croutons 🍷☺🍷🍷	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade und Blattsalat ☺🍷🍷	18,50

VEGETARISCH

Spätzle mit frischen Pfifferlingen à la crème, Preiselbeerbirne & Rotkraut 🍷🍷🍷🍷	19,50
---	-------

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

€

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ☺🍷	35,00
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen à la crème, Spätzle 🍷☺🍷🍷	37,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🍷🍷🍷☺🍷	32,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷☺	29,50
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🍷☺	22,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle 🍷🍷🍷☺	19,50
Fitnesssteller: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit bunten Salaten der Saison ☺🍷🍷	18,50

VESPER

Elsässer Wurstsalat mit Käse und Salatgarnitur 🍷☺🍷	14,50
Rindfleischsalat mit Salatgarnitur 🍷☺🍷	18,50