



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 Griessklößchen 🍷☹️🌿	8,50
Bunter Salatteller ☹️🍷	8,50
Blattsalat mit Vinaigrette ☹️🍷	7,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Ofen-Kürbis und Blattsalat ☹️🍷	17,50
Wildsauschnen hausgeräuchert mit sautierten Pfifferlingen, Kürbiskernöl und Blattsalat ☹️🍷	17,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

KLASSIKER

€

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🌾🍷🍷	28,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🍷🍷	42,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsauce und Knöpfli 🍷🌾🍷	38,00
Lachs vom Grill auf Rollgerstenrisotto mit Kürbis 🐟🍷🍷	28,50
Rollgerstenrisotto mit Kürbis und gebratenen Pfifferlingen 🍷	21,50

AUS EIGENER JAGD

Wildragout von Reh oder Wildsau JE NACH JAGDGLÜCK aus eigener Jagd mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Knöpfli 🍷🌾🍷	28,50
Rehschnitzel aus eigener Jagd mit Pfifferlingsrahmsauce, Knöpfli, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut 🍷🌾🍷	42,50
Hausgemachte Bratwurst von der Wildsau mit Röstzwiebeln und Rösti 🍷	16,50
2 Wildhacksteaks mit Pfefferrahmsauce und Pommes-Frites 🍷🍷🍷	17,50