



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

€

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle ☹️🌿🍷🍷	8,50
Bunter Salatteller der Saison 🍷☹️🍷	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Tomatensalat und Blattsalat ☹️🍷🍷	18,50

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 Gemüsebukett 🌿🍷🍷☹️🍷	32,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷☹️	29,50

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

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



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VEGETARISCH

€

Pfifferlinge à la crème mit Rösti ☺🌾

29,50

FITNESSTELLER...

... paniertes Schnitzel vom Schwein mit bunten Salaten der Saison 🌾☺☺

18,50

... Lachs vom Grill mit Dip und bunten Salaten der Saison 🌾☺☺

29,00

... gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf und bunten Salaten der Saison ☺🌾🌿

25,00

... Wildhacksteak mit bunten Salaten der Saison ☺🌾🌿

16,50

VESPER

Elsässer Wurstsalat mit Käse und Salatgarnitur 🌿☺🌿

14,50

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat ☺🌿🌿🌾

26,50

Rindfleischsalat mit Salatgarnitur 🌿☺🌿

18,50