



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

	€
Glas Winzersekt Silvaner, Weingut Huck-Wagner	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
Nobilé Blanc pur alkoholfrei, Markgräfler Winzer	6,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VORSPEISE

€

Kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen ☉🌾🍷	9,00
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



Wildsauragout 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 Kroketten 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

€

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen à la crème, Spätzle und Gemüse vom Markt 🌿🍷🍷🍷	39,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste, Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🍷	42,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🌿🍷🍷🍷🍷	32,50
Suppenfleisch mit Salzkartoffeln, Gemüse vom Markt & Meerrettichsoße 🍷🍷	27,50
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

Pfifferlinge à la crème mit Spätzle, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut 🌿🍷🍷🍷	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und LaRatte Kartoffeln 🍷🍷🍷	25,00