



# 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

Spargelcremesuppe ☺☹☹	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☺♣	8,50
Stangenspargel vinaigrette mit hausgeräuchertem Wildsauschenken ☺☹♣	18,50
Stangenspargel vinaigrette mit Salatbouquet ☺☹♣	12,50

## WILD AUS EIGENER JAGD



Reh- oder Wildsauragout -je nach Jagdglück - mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und hausgemachten Spätzle 🌾☹☺☹	28,50
--	-------

### HAUSGEMACHT

Wildbratwurst mit Pommes-Frites und gebratenen Zwiebeln 🌾☹☺	19,50
Wildhacksteak mit Waldpilzrahmsoße und Spätzle 🌾☹☺	21,00

Für einen Salatteller anstatt Gemüsebeilage berechnen wir 3,00 €.



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## HAUPTGANG

€

Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Marktgemüse	☉ 🍷 🍷 🌿	42,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller	🍷 🍷 🍷 🌿	26,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Marktgemüse	🌿 🍷 🍷 🍷	31,50
Maispoularde auf Spargelrisotto mit Pesto	🌿 ☉ 🍷	29,50
Gratinierter Ziegenkäse mit sautierten Spargeln & Kirschtomaten, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln	☉ 🍷 🍷 🌿 <i>vegetarisch</i>	25,00

### DER CHEF EMPFIEHLT

Wiener Schnitzel vom Kalb 24,50  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Burebrot 🌿 🍷 ☉

Für einen Salatteller anstatt Gemüsebeilage berechnen wir 3,00 €.



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## BADISCHER SPARGEL

€

... mit Kratzete oder Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼☽☿	32,50
... mit gekochtem Schinken, Kratzete und Sc. Hollandaise ☉☼	32,50
... mit Zander vom Grill, Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼	39,50
... mit Wiener Schnitzel, Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼	39,50
... mit Kalbssteak, Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼	45,50
Stangenspargel als Beilage zum Hauptgang ☉☼☽	12,50
Sc. Hollandaise oder Sc. Mayonnaise ☉☼☽	4,80

## WEINEMPFEHLUNG

€

Silvaner Kabinett trocken typisch fruchtiger Silvaner mit gutem Abgang, eine Rarität im Markgräflerland Weingut Huck-Wagner, Efringen Kirchen	0,25l 8,50
Heimat Gutedel, trocken Zeichnet sich durch einen spritzig-frischen Geschmack aus und schimmert lichtgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Dieser Wein ist unfiltriert. Weingut Sommerhalter, Mauchen	0,25l 8,50
AUS DER ORTENAU: Müller-Thurgau Qualitätswein trocken Weingut Iseli, Ettenheim	0,25l 7,00