



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
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	3,80



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VORSPEISE

	€
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle ☉♣♣♣	8,50
Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer & steirischem Kürbiskernöl ☉♣	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☉♣	8,50
Hausgeräucherter Wildsauschinken mit Melone ☉♣	14,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Kürbischutney, Ofenkürbis und Blattsalat ☉♣♣	17,50

WILD AUS EIGENER JAGD

Hausgemachte Wildbratwurst mit Pommes-Frites & gebratenen Zwiebeln ♣♣♣	19,50
Reh- oder Wildsauragout - je nach Jagdglück - mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und hausgemachten Spätzle ♣♣☉♣	28,50
Cordon Bleu vom Wildschwein mit Pommes-Frites und Erbsen-Karotten Gemüse ♣♣♣♣	32,50
Rehschnitzel mit Pfifferlingsrahmsoße, Spätzle, Priselbeerbirne & Rotkraut ♣♣♣☉	42,50

REHRÜCKEN

„BADEN-BADEN“

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

46,00 €



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



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

Kalbssteak mit Pfifferlingsrahmsoße und hausgemachten Spätzle	🍷🍷🍷🌿	39,50
Entrecote mit Kräuterbutter und Rösti	🍷🌿	34,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Erbsen-Karotten Gemüse	🌿🍷🍷🍷🍷	29,50
Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	🌿🍷🍷	24,50
Wurstsalat mit Käse und Salatgarnitur	🍷🍷🍷	14,50
Rindfleischsalat mit Salatgarnitur	🍷🍷🍷	17,50

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