



# 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

|  | €     |
|--|-------|
| Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer & steirischem Kürbiskernöl ☹️🍷                        | 9,50  |
| Bunter Salatteller der Saison 🍷☹️🍷   | 8,50  |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade und Blattsalat ☹️🍷🍷 | 18,50 |

## VEGETARISCH

|   |       |
|---|-------|
| Pfifferlinge à la crème mit Rösti ☹️🍷                       | 29,50 |
| Kürbisrisotto mit sautierten Pfifferlingen und Parmesan ☹️🍷 | 26,50 |

## 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 |
| Cordon-Bleu von der Wildsau mit Rösti und Preiselbeerbirne 🍷🍷☹️🍷                                 | 34,00 |
| Saure Leber von der Wildsau mit Rösti ☹️   | 17,50 |

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



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## 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 Gemüse vom Markt ♣♣♣♣♣♣♣     | 32,50 |
| Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ♣☺ | 29,50 |
| Lachs vom Grill mit Kürbisrisotto und Parmesan ☺♣♣♣                     | 31,50 |

## 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 |
| Rindfleischsalat mit Salatgarnitur ♣☺♣♣             | 18,50 |