



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

	€
Bärlauchsuppe ☉☿☿☿	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☿☉☿	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel, Blattsalat und Kirschtomaten ☉☿☿	18,50

HAUPTGANG

	€
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ☉☿	35,00
Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüsebukett ☿☉☿☿	37,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett ☿☿☿☉☿☿	32,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-frites und Salatteller ☿☿☿☉☿	32,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat ☿☉☿	27,50
Zander vom Grill auf Risotto mit Ratatouille ☿☿☉☿	32,50

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



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VEGETARISCH

Serviettenknödel mit Waldpilzrahmsoße und Salatteller ☹️🍷🌿	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel, Blattsalat, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln ☹️🌿🍷	25,00

FINTESSTELLER...

... mit paniertem Schnitzel vom Schwein mit bunten Salaten der Saison 🌿🍷☹️	18,50
... mit Zander vom Grill mit Dip und bunten Salaten der Saison 🌿🍷☹️	26,50
... mit Entrecote mit Kräuterbutter, Burebrot und bunten Salaten der Saison ☹️🌿	35,00

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



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

WILD AUS EIGENER JAGD



Cordon Bleu von der Wildsau gefüllt mit Bergkäse und Wildsausehensspeck mit Kroketten und Salatteller 🌿🍷🍷	34,00
Wildsauragout mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Spätzle 🌿🍷🍷	29,50

SPEZIALITÄT:

Saure Leber von der Wildsau mit Rösti 🍷	17,50
---	-------

HAUSGEMACHT:

Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße, Spätzle und Salatteller 🌿🍷🍷	25,00
--	-------