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

	€
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle	8,50
Bunter Salatteller der Saison	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade und Blattsalat	18,50

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 Gemüsebukett	32,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller	29,50

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

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

Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VEGETARISCH

	€
Pfifferlinge à la crème mit Rösti	29,50

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
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	26,50
Rindfleischsalat mit Salatgarnitur	18,50