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

WILD AUS EIGENER JAGD

Wildsau Cordon Bleu gefüllt mit würzigem Raclettekäse, Wildsauschinken, Kartoffelkroketten und Salatteller	32,50
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 Champignonrahm und Spätzle	19,50

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

Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

	€
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller	25,00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle	19,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Marktgemüse	42,50
Suppenfleisch vom Wiedenbachhof aus Rickenbach Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln, Rote Beete Salat	26,50
Kalbssteak mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller	39,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Marktgemüse	31,50
Gratinierter Ziegenkäse mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln vegetarisch	22,50
Semmelknödel mit Champignonrahm vegetarisch	15,00
Zander vom Grill mit Trüffelmayonnaise und buntem Salat	28,50

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