



# 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

## REHRÜCKEN

„BADEN-BADEN“  
AUF VORBESTELLUNG



## WILDGERICHTE

AUS EIGENER JAGD

## VORSPEISE

	€
Rote Beete-Meerrettichsüppchen ☹️🍷🌿	9,50
Kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen 🍷☹️🌿🍷	8,50
Bunter Salatteller ☹️🍷	8,50
Feldsalat mit Speck und Croutons ☹️🌿🍷	9,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, Feldsalat ☹️🍷	17,50



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## WILD AUS EIGENER JAGD

Wildsau- oder Rehragout -je nach Jagdglück- mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Spätzle 🍷🌿🍷	28,50
Rehschnitzel mit Pfifferlingsrahmsoße, Spätzle, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut 🍷🌿🍷	42,50
2 Wildhacksteaks mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites 🍷🍷🍷	17,50

## KLASSIKER

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse 🌿🍷🍷🍷	28,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsoße und Spätzle 🍷🌿🍷🍷	38,00
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüse 🍷🍷	42,50
Zander vom Grill auf Risotto und Blattspinat 🌿🍷🍷🍷	29,50
Zander vom Grill mit Feldsalat 🌿🍷🍷🍷	23,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes-Frites 🍷🍷	19,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle 🍷🌿🍷🍷	19,50
Schnitzel paniert vom Schwein mit Pommes-Frites 🍷🍷🌿	16,00
Rindfleischsalat mit Rösti 🍷🍷🌿	19,50

## VEGETARISCH

Gnocchi mit Buttergemüse, Pesto und Parmesan 🍷🍷	23,50
---	-------