



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

€

Glas Winzersekt Silvaner, Weingut Huck-Wagner	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
Nobilé Blanc pur alkoholfrei, Markgräfler Winzer	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, Kürbischutney & Salatbukett
mit Birne und Granatapfel ☉🍷🍷

18,50

Wildsauhinkenspeck mit Kürbischutney & Salatbukett ☉🍷🍷

19,80

WILD AUS EIGENER JAGD



Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites 🍷🍷☉🍷

19,50

Wildsauragout mit Preiselbeerbirne und Spätzle 🍷🍷☉🍷

29,50

Cordon-Bleu von der Wildsau mit Rösti und Preiselbeerbirne 🍷🍷☉🍷

34,00

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“

auf Vorbestellung ab 2

Personen 48,00 € pro Person



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

€

Kalbsrückensteak mit Kräuterseitlingen, Spätzle, Jus und Gemüse vom Markt 🌿🍷🍷🍷	39,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🌿🍷🍷🍷	32,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt	39,50
Filetgeschnetzeltes Stroganoff mit Rösti 🍷🍷🌿	29,50
Lachs vom Grill mit Safransoße, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 🍷🍷🌿🍷🍷	28,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle 🍷🍷🍷	18,50
Schweineschnitzel mit Pommes-Frites und Salat 🍷🍷🌿	22,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🍷	29,50

VEGETARISCH

Spinatknödel mit Bergkäse-Kern dazu Kräuterseitlinge à la crème und Gemüse 🌿🍷🍷	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 🍷🍷🌿	25,00