



# 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	7,50
Aperol Spritz	8,00
Hugo	8,00
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	6,00
Aperol Spritz alkoholfrei	6,00
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	3,80

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT KAUFMANN, Efringen-Kirchen  
2018 Blansinger Wolfser  
Spätburgunder Rotwein Holzfass  
0,75 l 27,50 €

LÄMMLIN-SCHINDLER, Schliengen-Mauchen  
2018 Mauchener Gutedel trocken  
Bio, VDP Ortswein  
0,75l 25,00 €

WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER, Schliengen  
2020 Mauchen Rosé trocken  
VDP Ortswein bio  
0,75l 29,50 €

## VORSPEISE

	€
Bunter Salatteller ☉♣♣♣	8,50
Hausgräucherter Wildsauschenken mit aromatischer Melone, Butter und Burebrot ☉♣♣♣	16,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Blattsalat und sautierten Pfifferlingen ☉♣	17,50
Flädlesuppe ☉☉♣	8,00



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## HAUPTGANG

Pfifferlinge à la crème mit Rösti 🍷☺	27,00
Wildragout von Reh oder Wildsau JE NACH JAGDGLÜCK aus eigener Jagd mit Preiselbeerbirne und Knöpfli 🍷🌿🍷☺	26,50
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsoße und Knöpfli 🍷🌿🍷☺	38,00
Schweinemedallions mit Steinchampignons, Rahmsoße, Knöpfli und Marktgemüse 🌿🍷🍷☺🍷	23,50
Rehschnitzel aus eigener Jagd auf Risotto mit sautierten Pfifferlingen und Jus 🌿🍷☺	39,80
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Marktgemüse 🌿🍷🍷☺🍷	28,50
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes-Frites ☺🍷🍷	32,00
Zander vom Grill mit gemischtem Salat 🍷☺🍷	25,00
1 Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites 🌿🍷	19,50
Risotto mit Ratatouille, Pesto und Parmesan 🍷☺	21,50

## VESPER

Wurstsalat mit Käse, Essiggurke und Tomate 🍷🌿☺	12,50
Gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel 🍷🍷☺	16,50
Gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigensenf 🍷🍷☺	19,50