



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

Spargelcremesuppe ☺☺☺	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☺♣	8,50
Stangenspargel vinaigrette mit hausgeräuchertem Wildsauschenken ☺☺♣	18,50
Stangenspargel vinaigrette mit Salatbouquet ☺☺♣	12,50

WILD AUS EIGENER JAGD



Rehschnitzel auf Spargelrisotto mit sautierten Waldpilzen ♣☺☺	42,50
---	-------

HAUSGEMACHT

Wildbratwurst mit Pommes-Frites und gebratenen Zwiebeln ♣☺☺	19,50
Wildhacksteak mit Waldpilzrahmsoße und Spätzle ♣☺☺	21,00

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



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

	€
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Marktgemüse ☹️🍷🍷🌿	42,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🍷🌿	26,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Marktgemüse 🌿🍷🍷🍷	31,50
Maispoularde auf Spargelrisotto mit Pesto 🌿☹️🍷	29,50
Gratinierter Ziegenkäse mit sautierten Spargeln & Kirschtomaten, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln ☹️🍷🍷 🌿vegetarisch	25,00

DER CHEF EMPFIEHLT

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites 🌿🍷☹️ 24,50

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



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

BADISCHER SPARGEL	€
... mit Kratzete oder Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼☽☿	32,50
... mit gekochtem Schinken, Kratzete und Sc. Hollandaise ☉☼	32,50
... mit Zander vom Grill, Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼	39,50
... mit Wiener Schnitzel, Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼	39,50
... mit Kalbssteak, Kartoffeln und Sc. Hollandaise ☉☼	45,50
Stangenspargel als Beilage zum Hauptgang ☉☼☿	12,50
Sc. Hollandaise oder Sc. Mayonnaise ☉☼☿	4,80

WEINEMPFEHLUNG	€
Silvaner Kabinett trocken typisch fruchtiger Silvaner mit gutem Abgang, eine Rarität im Markgräflerland Weingut Huck-Wagner, Efringen Kirchen	0,25l 8,50
Heimat Gutedel, trocken Zeichnet sich durch einen spritzig-frischen Geschmack aus und schimmert lichtgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Dieser Wein ist unfiltriert. Weingut Sommerhalter, Mauchen	0,25l 8,50
AUS DER ORTENAU: Müller-Thurgau Qualitätswein trocken Weingut Iseli, Ettenheim	0,25l 7,00