



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

€

Glas Winzersekt Silvaner, Weingut Huck-Wagner	7,50
Kir Royal	8,00
Campari Orange	7,00
Campari Soda	6,50
Martini weiß/rot	6,00
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

€

Kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen ☹️🌿🍷	8,50
Bunter Salatteller der Saison 🍷☹️🍷	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Tomatensalat & Salatbukett ☹️🍷🍷	18,50
Vitello tonnato vom Efringer Wildschwein 🍷🍷🍷	14,50

VESPER

Elsässer Wurstsalat mit Salatgarnitur und Burebrot ☹️🌿🍷	14,50
Rindfleischsalat mit Salatgarnitur und Burebrot 🍷☹️🍷	18,50
Fitnesssteller Schnitzel: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit buntem Salat ☹️🍷🍷	18,50
Fitnesssteller Ziegenkäse: Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, und buntem Salat ☹️🍷🍷	22,50
Fitnesssteller Fisch: Zander vom Grill mit buntem Salat ☹️🍷🍷🍷	29,00

2021 Chasselas Heaven

trocken 0,75 l 68,50 €

Weingut Sommerhalter, Mauchen

Im kräftigen Duft leicht rauchig, Holzwürze, reifes Steinobst, Pfirsich, Apfelschale. Am Gaumen stoffig mit straffer, kompakter Struktur, die Gerbstoffe vom Holzausbau sind spürbar, reifes Steinobst, auch tropische Frucht, noch nicht am Endpunkt seiner Entwicklung. **92+ Punkte bei Falstaff**



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

€

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🌾🍷🍷🍷🍷	32,50
Rinderfilet mit sautierten Pfifferlingen und Pommes-Frites	39,50
Schweineschnitzel mit Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🌾	21,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle und Salatteller 🍷🌾🍷🍷	23,50
Kalbssteak mit Pfifferlingsrahm und Spätzle 🍷🌾🍷🍷	37,50

WILD AUS EIGENER JAGD



Vitello tonnato vom Efringer Wildschwein 🍷🍷🍷	21,50
Rehragout mit Preiselbeerbirne und Spätzle 🌾🍷🍷🍷	27,50
Rehschnitzel mit Preiselbeerbirne, Spätzle & Pfifferlingsrahmsauce 🌾🍷🍷🍷	37,50
Cordon Bleu von der Wildsau mit Rösti und Salatteller 🌾🍷🍷🍷	34,00
JEDEN DONNERSTAG: Leber sauer mit Rösti 🌾🍷🍷🍷	17,50
- Je nach Jagdglück Wildsau oder Reh -	

VEGETARISCH

Pfifferling-Risotto mit Kirschtomate, Pesto und Parmesan 🌾🍷	26,50
Frische Pfifferlinge à la crème mit Rösti 🍷🍷	26,50