



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

	€
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle ☹️🍷🌾	8,50
Bärlauchsuppe ☹️🍷	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☹️🍷	8,50
Stangenspargel vinaigrette mit hausgeräuchertem Wildsauschnen ☹️🍷🍷	18,50
Stangenspargel vinaigrette mit Salatbouquet ☹️🍷🍷	12,50

WILD AUS EIGENER JAGD



Wildsauragout mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und hausgemachten Spätzle 🌾🍷☹️🍷	28,50
--	-------

HAUSGEMACHT

Wildbratwurst mit Pommes-Frites und gebratenen Zwiebeln 🌾🍷☹️	19,50
Wildhacksteak mit Champignonrahm 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
Kalbssteak mit Waldpilzrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Gemüse vom Markt 🍷☹️🌿	39,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷☹️🌿	26,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Marktgemüse 🌿🍷🍷	31,50
Lammhüfte rosa gebraten mit Kartoffelgratin und Ratatouille 🌿🍷	31,50
Gratinierter Ziegenkäse mit weißem Spargel, Kirschtomaten, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln ☹️🍷🌿 <i>vegetarisch</i>	25,00

DER CHEF EMPFIEHLT

Wiener Schnitzel vom Kalb 24,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Burebrot 🌿🍷☹️

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
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
Mauchen Gutedel trocken VDP.Ortswein Ein Markgräfler-Parade-Gutedel! Eine sehr alte Rebsorte, die unverwechselbare Weine erzeugen kann. Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen	0,25l 8,50
AUS DER ORTENAU: Müller-Thurgau Qualitätswein trocken Weingut Iseli, Ettenheim	0,25l 7,00