



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
Pfifferlingscremesuppe ☹️🍷	11,50
Bunter Salatteller der Saison ☹️🍷	8,50
Blattsalat mit sautierten Pfifferlingen & hausgeräuchertem Wildsausinken ☹️🍷🍷	18,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Blattsalat mit Kernemix und Kirschtomaten ☹️🍷🍷 <input checked="" type="checkbox"/> egetarisch	17,50

WILD AUS EIGENER JAGD



Rehschnitzel mit Spätzle, Pfifferlingsrahm und Preiselbeerbirne 🌿☹️🍷	42,50
Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße 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 Erbsen-Karotten ☹️🌾	42,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🌾🍷☹️	27,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Erbsen-Karotten 🌾🍷☹️🍷	32,50
Kalbsrückensteak mit Pfiffelingsrahm und Spätzle 🌾☹️🍷🌾	39,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat 🌾🍷☹️	26,50
Gratinierter Ziegenkäse mit bunten Kirschtomaten, Blattsalat und Rosmarinkartoffeln ☹️🌾🍷 🌿vegetarisch	25,00
Pfifferlinge à la crème mit Rösti ☹️🌾	26,00
Zander vom Grill mit Blattsalat und Zitrone-Petersilien-Dip ☹️🌾🍷	28,50

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