



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



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VORSPEISE

	€
Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer und steirischem Kürbiskernöl ☉♂♀	9,50
Kräftige Fleischbrühe mit Grießklößchen ☹♂♀	8,50
Bunter Salatteller ☉♂	8,50
Blattsalat, Sauce vinaigrette ☉♂	7,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel, Kirschtomaten, Blattsalat ☉♂	17,50

HAUPTGANG

Wildsauragout aus eigener Jagd mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Spätzle ♀♂☉	28,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse ♀♂♂♂	28,50
Kalbsrückensteak mit Kräuterseitlingen, Rahmsoße und Spätzle ♀♂♂☉	38,00
Entrecôte mit Pfefferrahmsoße, Pommes-Frites und Gemüse ☹☉	32,50
Zander auf der Haut gebratenl, Risotto und grüne Bohnen ♀♂☉♂	29,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes-Frites ☹☉	19,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle ♀♂♂☉	19,50
Fitnesssteller...	
... mit Lachsfilet vom Grill und gemischtem Salat ☉♂♂♂	25,00
... mit Schweineschnitzel paniert und gemischtem Salat ♀♂☉♂	17,50

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