



*Engemühle*

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

€

Glas Winzersekt   Silvaner, Weingut Huck-Wagner	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
Nobilé Blanc pur alkoholfrei, Markgräfler Winzer	6,50



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## VORSPEISE

	€
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle ☹️🌿🍷	8,50
Bunter Salatteller der Saison 🍷☹️🍷	8,50
Hausgeräucherter Wildsauschinkenspeck mit Spargel vinaigrette & Salatbukett ☹️🍷🍷	17,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Kürbischutney & Salatbukett ☹️🍷🍷	16,50

## 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
Fitnesssteller Rind: Entrecote mit Kräuterbutter mit buntem Salat ☹️🍷🍷	35,00

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 in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt	39,50
Schweineschnitzel mit Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🍷	21,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle und Salatteller 🍷🍷🍷🍷	21,50

## WILD AUS EIGENER JAGD



Rehragout mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle 🍷🍷🍷🍷	29,50
Rehschnitzel mit Preiselbeerbirne, Rotkraut, Spätzle & Wacholderrahmsauce 🍷🍷🍷🍷	39,50
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

Spinatknödel mit Bergkäse-Kern dazu Spargelragout 🍷🍷🍷	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 🍷🍷🍷	25,00

## BADISCHER SPARGEL

Spargelteller   Badischer Spargel 300g mit gekochtem Schinken, Sc. Hollandaise & Kratzete 🍷🍷🍷🍷	32,50
--	-------