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

	€
Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer & steirischem Kürbiskernöl	9,50
Wildconsommé mit wilden Maultäschle	12,50
Bunter Salatteller der Saison	8,50
Feldsalat mit Speck und Croûtons	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Ofenkürbis, Kürbischutney & Salatbukett	18,50

Vesper

Elsässer Wurstsalat mit Salatgarnitur und Burebrot	14,50
Fitnessteller Schnitzel: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit buntem Salat	21,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Ofenkürbis, Kürbischutney Salatbukett & Rosmarinkartoffeln	25,00

Rehrücken „Baden-Baden“

auf Vorbestellung ab 2 Personen
48,00 € pro Person

Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

MARTINSGANS (BIS 22. NOVEMBER)

	€
Brust & Keule mit Jus, Semmelknödel und Rotkraut	42,50

HAUPTGANG

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt	32,50
Kalbssteak mit Pfifferlingsrahm und Spätzle	37,50
Schweineschnitzel mit Pommes-Frites und Salatteller	21,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle und Salatteller	23,50
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes-Frites & Salatteller	36,50

WILD AUS EIGENER JAGD

Reh- oder Wildsauragout – je nach Jagdglück – mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle	27,50
Rehschnitzel mit Preiselbeerbirne, Rotkraut, Spätzle & Pfifferlingsrahmsauce	37,50
Cordon Bleu von der Wildsau mit Rösti und Salatteller	34,00
JEDEN DONNERSTAG: Leber sauer mit Rösti - Je nach Jagdglück Wildsau oder Reh -	17,50

VEGETARISCH

Semmelknödel mit Pfifferlingsrahm, Preiselbeerbirne & Rotkraut	25,00