

Die Enge Mühle



Im lieblichen Mattengrund einer Gottes - Aue des Engebach - Tals klapperte einst das Wasserrad der „Engen - Mühlin“.

1528 zum erstenmale erwähnt, versorgte sie die Nachbardörfer Wintersweiler und Huttingen mit Mehl und Phrisch.

Im Laufe der Jahrhunderte sah die Mühle so manchen Besitzer wechseln.

Seit 1871 befindet sie sich nun in Familienbesitz. Die Eheleute Albert und Katherine Hartmann bewirtschafteten den Betrieb lange Jahre erfolgreich.

Aber durch die Wirren des 1. Weltkrieges und den frühen Tode der tüchtigen Müllerin stehen seit 1926 die Räder der Mühle still.

Die Schäden des 2. Weltkrieges und die darauffolgende jahrzehntelange Verlassenheit gaben dem Anwesen im Volksmund den Namen „Geistermühle“.

Erst 1975 wurde die Mühle zu einem Landgasthof ausgebaut mit dem altehrwürdigen Namen „Engemühle“.

Sehr verehrte, liebe Gäste

*im Dezember 1987 haben wir uns
mit dem Landgasthof Engemühle
einen Traum verwirklicht.*

*Unser Ziel war es beständig über nun 25 Jahren,
uns auf die wahren Werte der Gastlichkeit zu besinnen.*

*Egon Bafler legt in seiner Küchenphilosophie
großen Wert auf regionale und saisonale Produkte.
Wir sind stolz darauf, unser Gemüse, Obst und Salate
von Gemüsebauern aus der näheren Umgebung
zu beziehen.*

Das Fleisch stammt aus den Bauernhöfen der Region.

*Herzlicher, individueller Umgang,
eine kreative, ehrliche Kochkunst
und umweltgerechtes Handeln sind unser Predo.*

*Mittlerweile sind zwei unserer vier Töchter
- Katharina und Isabelle -
und unser Schwiegersohn Daniel Schaefer mit im Betrieb.*

*An dieser Stelle ist es uns ein Bedürfnis an alle,
ein Herzliches Dankeschön auszusprechen.*

Ohne Sie wäre dieser Erfolg nicht möglich gewesen!

Egon & Lioba Bafler

Landgasthof  *Engemühle*

Telefon 0 76 28 - 28 73 • Telefax 0 76 28 - 29 39 • info@engemuehle.de • www.engemuehle.de

Aperitif

<i>Glas Winzersekt - trocken</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Glas Sekt Orange</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Xir Royale</i>	<i>Euro</i>	<i>6,00</i>
<i>Xir</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Pampari ¹⁾ Soda</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Pampari ¹⁾ Orange</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Martini weiß</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Martini rot</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Fernod ¹⁾</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Gynar Soda</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Gynar Orange</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Sanbitter, alkoholfrei</i>	<i>Euro</i>	<i>3,80</i>



Landgasthof



Engemühle

„Menü des Monats„

Mai

Stangenspargel vinaigrette und
hausgeräucherter Wildsauschen Euro 12,50



*

Maispoularde mit Marktgemüse
und getrüffeltem Kartoffelstampf Euro 19,50



**

Vanilleparfait mit Erdbeerpüree Euro 6,50



Menüpreis Euro 30,00

- Gilt nicht an Ostern, Muttertag, Pfingsten und Weihnachten -

Landgasthof



Engemühle

„Badischer Spargel“

Spargelteller ca. 300 g Stangenspargel

- 21,80 Euro Badischer Spargel mit „Soße Hollandaise“
Schinken und Kraxete ☞☐☐☐
- 36,50 Euro Badischer Spargel mit „Soße Hollandaise“
Kalbssteak und Kartoffeln ☐☐
- 29,50 Euro Badischer Spargel mit „Soße Hollandaise“
Fisch vom Grill (je nach Angebot) und Kartoffeln ☞☐☐
- 9,80 Euro Badischer Spargel als Gemüsebeilage circa 300 g
- 4,80 Euro Portion „Soße Hollandaise“ ☐☐
- 4,80 Euro Portion Mayonnais ☐☐



Portion Spargel ca. 500 g Stangenspargel

- 23,80 Euro „Soße Hollandaise“ mit Kartoffeln oder Kraxete ☐☐☐
- 23,80 Euro „Mailänder Art“ mit Parmesan überbacken
neue Kartoffeln und hausgeräuchertem Wildschwein ☐
- 7,80 Euro „Schwarzwälder Schinken“ und gekochter Schinken ☞
- 4,80 Euro Portion „Soße Hollandaise“ ☐☐
- 4,80 Euro Portion Mayonnaise ☐☐

Landgasthof



Engemühle

Vorspeisen

- 6,00 Euro *bunter Salatteller der Saison* ☺
- 🌿•🌿
- 9,80 Euro *überbackener Ziegenkäse mit Blattsalat
Spargel und Feigensenf* 🌿☺🌿
- 🌿•🌿
- 12,50 Euro *Räucherlachs mit grünem Spargel
Sahnemeerrettich und Blattsalat* 🌿☺🌿
- 🌿•🌿
- 11,50 Euro *Prevetten Cocktail mit Toast* ☺🌿
- 🌿•🌿
- 13,50 Euro *gebratene Riesengarnelen mit Kräuter und Knoblauch
an kleinen Salat* ☺🌿

Suppen

- 6,50 Euro *kräftige Fleischbrühe mit Markklöfchen* ☺
- 🌿
- 7,50 Euro *Bärlauchcremesuppe* ☺
- 🌿
- 7,50 Euro *Spargelcremesuppe* ☺



Wir kochen auch laktose- und glutenfreie Gerichte.

Landgasthof  Engemühle

Telefon 0 76 28 - 28 73 • Telefax 0 76 28 - 29 39 • info@engemuehle.de • www.engemuehle.de

Fleisch frisch vom Metzger

25,00 Euro „Gordon-bleu“ vom Kalb
mit Marktgemüse und Pommes-frites ☞☞☞☞



32,50 Euro Rinderfilet in der Pfefferkruste
mit Marktgemüse und Pommes-frites ☞☞☞☞



34,50 Euro Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce
hausgemachte Spätzle ☞☞☞☞



32,50 Euro Medaillons vom Reh aus eigener Jagd
auf Bärlauchrisotto ☞☞☞☞



2,80 Euro Portion Rahmsauce ☞☞

2,80 Euro Portion Jus ☞

4,80 Euro Portion Pfifferlingsrahmsauce ☞☞

Wir kochen auch Gluten freie und Laktose freie Speisen!

Landgasthof



Engemühle

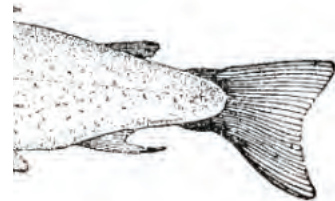
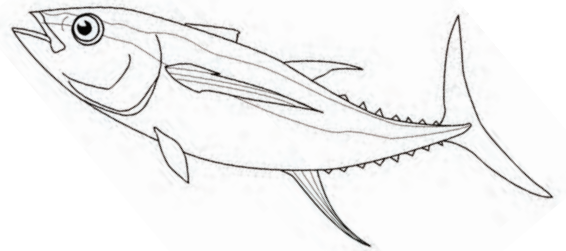


Fischers-Fritze

23,50 Euro Zanderfilet „Mailänder Art“
auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 🐟🍷🍷



23,00 Euro Edelfische vom Grill mit Knoblauchdipp
und Blattsalat 🐟🍷🍷



Landgasthof



Engemühle

für den kleinen Hunger

14,00 Euro paniertes Schweineschnitzel
mit Salat und Tommes-frites 🍷🍷🍷

oder

9 Euro Schweineschnitzel natur mit Rahmsauce
Spätzle und Salat 🍷🍷🍷



9,80 Euro eine große Kalbsbratwurst mit Zwiebeln
und Tommes-frites 🍷🍷



14,00 Euro überbackener Ziegenkäse
mit Blattsalat, Spargel und Feigensenf 🍷🍷🍷🍷



11,50 Euro Rindfleischsalat mit Salatgarnitur
und Pure Brot 🍷🍷🍷



14,50 Euro Portion hausgeräucherter Wildsauschenken
mit Zwiebelringen, Butter und Bauernbrot 🍷🍷



9,50 Euro „Elsässer Wurstsalat“ mit Käse
Salatgarnitur und Pure Brot 🍷🍷



2,80 Euro Portion Rahmsauce (CH)

2,80 Euro Portion Jus (H)

4,80 Euro Portion Pfifferlingsrahmsauce (CH)

Wir kochen auch Gluten freie und Laktose freie Speisen!

Landgasthof  Engemühle

Telefon 0 76 28 - 28 73 • Telefax 0 76 28 - 29 39 • info@engemuehle.de • www.engemuehle.de

Liebe Gäste

Aufgrund einer gesetzlichen Veränderung, die nicht nur fertig verpackte, sondern auch lose abgegebene Lebensmittel betreffen, sind wir verpflichtet die Allergene in unseren Speisen, auf der Karte zu kennzeichnen.

Beispiel: Selleriesuppe **H**

Da wir täglich frisch und kreativ kochen, kann sich in allen Speisen, durch das Marktangebot, ein Allergen einschleichen, das gerade nicht gekennzeichnet ist. Falls Sie wissentlich auf ein oder mehrere Allergene ansprechen, lassen Sie es uns bitte in jedem Fall wissen! Wir beraten Sie gerne.

Es stellt für unsere Küchencrew kein Problem dar, mit Zutaten zu variieren, oder ein Gericht komplett umzukochen.

Außerdem achten wir penibel darauf, dass bei uns keine Zusatzstoffe verwendet werden. Wir stellen unsere Würzmischungen selbst her, und verzichten somit auf jegliche Zusatzstoffe wie zum Beispiel Glutamat und sonstige Kennzeichnungspflichtige Stoffe.

Legende

A 🌾 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse

K 🐛 Krebstiere und -erzeugnisse

B 🥚 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

F 🐟 Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine

E 🌰 Erdnüsse und -erzeugnisse

D 🌱 Soja(-bohnen) und -erzeugnisse

C 🥛 Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)

N 🌰 Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse

H 🌿 Sellerie und -erzeugnisse

J 🌿 Senf und -erzeugnisse

I 🌱 Sesamsamen und -erzeugnisse

G ⚠️ Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)

L 🌱 Lupinen und daraus hergestellte Produkte

M 🐌 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Landgasthof  Engemühle

Telefon 0 76 28 - 28 73 • Telefax 0 76 28 - 29 39 • info@engemuehle.de • www.engemuehle.de

Kinderkarte



4,50 Euro 1 Paar Wienerle mit knusprigen Pommes-frites



7,00 Euro Rahmschnitzel mit Spätzle



7,00 Euro Schnitzel mit Pommes-frites



Landgasthof  Engemühle

Telefon 0 76 28 - 28 73 • Telefax 0 76 28 - 29 39 • info@engemuehle.de • www.engemuehle.de

Dessert

- Euro 6,40 heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Schlagrahm
- Euro 7,50 Zitronensorbet „Colonel“
mit Wodka oder Sekt
- Euro 6,50 Soupe „Dänemark“
mit Vanilleeis, heißer Schokoladensofse und Schlagrahm
- Euro 7,50 Walnusseisbecher, 3 Kugeln Walnusseis
mit Eierlikör und Schlagrahm
- Euro 7,50 Eisbecher „Schwarzwald“, Vanille, Nuss, Schokokeis
mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Schlagrahm
- Euro 6,00 hausgemachte Meringe
mit Vanille, Erdbeereis und Schlagrahm
- Euro 5,00 hausgemachte Meringe mit Schlagrahm
- Euro 5,80 Tagesdessert
- Euro 7,50 Schweizer Eiskaffee
- Euro 5,20 gemischtes Eis mit Sahne
- Euro 3,80 hausgemachte Linzertorte

Kuchen und Torten nach Tagesangebot



Landgasthof  Engemühle

Telefon 0 76 28 - 28 73 • Telefax 0 76 28 - 29 39 • info@engemuehle.de • www.engemuehle.de



Digestif

„Sibona“ la grappa di moscato Grappa piemontese	2cl	Euro 7,50
Grappa cellini oro	2cl	Euro 5,50
„Pascal“ la vieille Brune	2cl	Euro 6,00
„Zibärtele“ Wildpflaumenbrand	2cl	Euro 7,50
Mirabellenwasser Kirschwasser Williams Christ Markus Gütlin, Wintersweiler	2cl	Euro 4,50
Schladerer 's Himbeergeist	2cl	Euro 5,50
Spätburgunder Tresterband im Eichenholzfass gereift Öko - Weingut Helde, Jechtingen Kaiserstuhl	2cl	Euro 7,50
Weinbrand Weinhaus Blankenhorn, Schliengen	2cl	Euro 5,00
Badischer Marc Weinhaus Blankenhorn, Schliengen	2cl	Euro 7,50
Marc vom Weiler Schlipf Weingut Schneider, Weil am Rhein	2cl	Euro 7,50
Bratapfellikör, Eierlikör	2cl	Euro 3,80

Landgasthof



Engemühle