

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„

November

hausgemachte Wildterrine
mit Feldsalat und Preiselbeervinaigrette Euro 11,50



*

„Osso Bucco“ mit Schmorgemüse
und Risotto Euro 19,50



**

„Crème Brûlée“
mit Brombeersorbet Euro 8,00



3 Gang Menü Euro 30,00

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

Landgasthof



Engemühle



Martinsgans



vom 10. bis 18. November

*Martinsgans frisch aus dem Ofen
mit Maronenrotkraut, Apfelküchle
und Serviettenknödel
in 2 Gängen serviert*

Euro 35,00



kleine Portion

Euro 29,50



Landgasthof



Engemühle

Salatkarte

6,50 Euro *bunter Salatteller der Saison* †☉



7,80 Euro *Feldsalat mit Speck
und FROUTONS* †♠☉



9,80 Euro *überbackener Ziegenkäse an Blattsalat
mit Trauben, Nüsse, Feigensenf, Kürbischutney* †♠☉♠



12,80 Euro *hausgeräucherter Wildsauschinken
mit Feldsalat und schwarze Walnüsse* ♠☉♠♠



11,50 Euro *geräucherte Entenbrust mit Soße Cumberland
und geschmorte Kürbisspalten* †♠☉

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

Suppen

6,50 Euro *kräftige Fleischbrühe mit Markklöfchen* 🌱🌾🥚



8,50 Euro *exotische Kürbiscremesuppe* 🌱🥚



9,80 Euro *Maronensüppchen mit geräucherten Entenbruststreifen* 🌱🥚



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 ☞☞☞☞☞



26,50 Euro Entrecote mit Kräuterbutter
und Pommes-frites ☞☞



32,50 Euro Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsauce
und Spätzle ☞☞☞



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

Wildgerichte aus heimischer Jagd von der „Wilden Sau“

- je nach Jagdglück -

21,50 Euro Wildsauragout mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut
und Spätzle 🍷🍷🍷🍷



17,50 Euro zwei Wildhacksteak mit Pfefferrahmsose
und Pommes-frites 🍷🍷



13,50 Euro hausgemachte Wildbratwurst
mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln 🍷

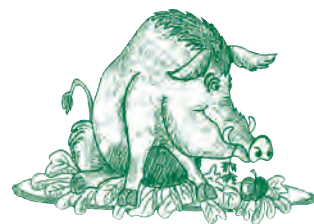


17,50 Euro Wildburger mit Bergkäse und Pommes-frites 🍷🍷🍷



Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit sprechen Sie uns bitte an.

Wir kochen nach Ihren Wünschen!



Landgasthof



Engemühle

Reh aus heimischer Jagd

- je nach Jagdglück -

32,50 Euro Rehschnitzel mit Zifferlingsrahmsauce
Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut
und Spätzle 🍷🍷🍷🍷



29,80 Euro Geschmetzeltes vom Rehfilet und Rehhüftchen
an geschmortem Kürbis mit Nudeln
und sautierten Waldpilzen 🍷🍷

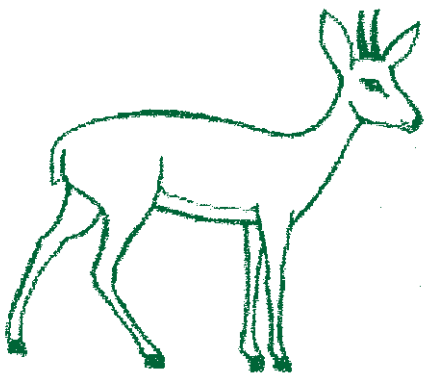


Rehrücken „Baden-Baden“

39,50 Euro pro Person, **nur** auf Vorbestellung und ab zwei Personen
serviert wird in 2 Gängen

als Beilagen, Rotkraut, Saisongemüse, Maronen,
geröstete Speckscheiben

Trauben, Preiselbeerbirne, Crêpe mit Preiselbeeren,
karamellisierte Apfelspalte, Spätzle, Kroketten und
Zifferlingsrahmsauce 🍷🍷🍷🍷



Landgasthof



Engemühle

für den kleinen Hunger

9,50 Euro ein paniertes Schweineschitzel mit Pommes-frites ☿

14,00 Euro überbackener Ziegenkäse mit Blattsalat, Trauben, Nüsse, Kürbischutney und Feigensenf ☿☿☿☿

11,50 Euro Rindfleischsalat mit Salatgarnitur und Burebrot ☿☿☿

15,00 Euro Portion hausgeräucherter Wildsauschinken mit Zwiebelringen, Butter und Bauernbrot ☿☿

9,50 Euro „Elsässer Wurstsalat“ mit Käse Salatgarnitur und Burebrot ☿☿☿



Vegetarisch

19,50 Euro Kräuterrisotto mit Schmor Gemüse ☿☿

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

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

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

Landgasthof



Engemühle