

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„

Februar

*Gratiniertes Forellenfilet
mit Apfel und Meerrettich*

*Sauerbraten
mit Rahmwirsing und Spätzle*

*Crêpes gefüllt mit Markgräfler Zirschen
Vanilleeis und Schlagrahm*

Euro 30,00

- Dieses Menü bieten wir zu einem besonderen Preis an,
deshalb verändert sich der Preis nicht, wenn Sie die
Vorspeise oder den Nachtsch weg lassen -*
- Gilt nicht an Ostern, Muttertag, Pfingsten und Weihnachten -*

Landgasthof



Engemühle

Vorspeisen

- 6,00 Euro *bunter Salatteller der Saison (HJ)*
❁❁❁
- 7,80 Euro *Feldsalat mit Speck und Croutons (AHJ)*
❁❁❁
- 11,50 Euro *wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich und garniert mit Feldsalat (FCHJG)*
❁❁❁
- 11,50 Euro *überbackener Ziegenkäse
mit Blattsalat, gegrillte Artischocken, Kirschtomaten,
geröstete Nüsse und Feigensenf (GCHJN)*
❁❁❁

Suppen

- 6,50 Euro *kräftige Flädlesuppe (BACH)*
❁
- 9,50 Euro *feine Steinpilzcremesuppe (C)*
❁

Wir kochen auch gluten- und laktosefreie Speisen



Landgasthof



Engemühle

Fleisch frisch vom Metzger

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



34,50 Euro Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahmsoße
mit Marktgemüse und hausgemachte Spätzle (BCHA)



29,00 Euro Gänsekeule mit Orangensoße
Maronenrotkraut und Semmelknödel (CHAB)



34,50 Euro Rinderfilet in der Pfefferkruste
mit Marktgemüse und Pommes-frites (CH)



14,00 Euro paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes-frites und Salat (JCABH)



2,80 Euro Portion Rahmsoße (CH)

2,80 Euro Portion Jus (H)

4,80 Euro Portion Pfifferlingsrahmsoße (CH)

Wir kochen auch Gluten freie und Laktose freie Speisen!

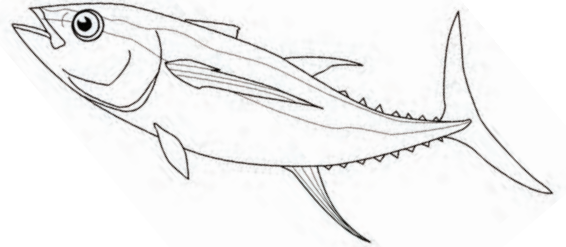
Landgasthof



Engemühle

Fischers-Fritze

21,50 Euro Forellenfilets „Müllerin Art“
mit Rosmarinkartoffeln (CFH)



Landgasthof  *Engemühle*

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

Wild aus heimischer Jagd

32,50 Euro Rehshnitzel aus heimischer Jagd an Pfifferlingsrahmsauce mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle (BCAHG)



21,50 Euro Wildsauragout aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerbirne Rotkraut und Spätzle (BCAHG)



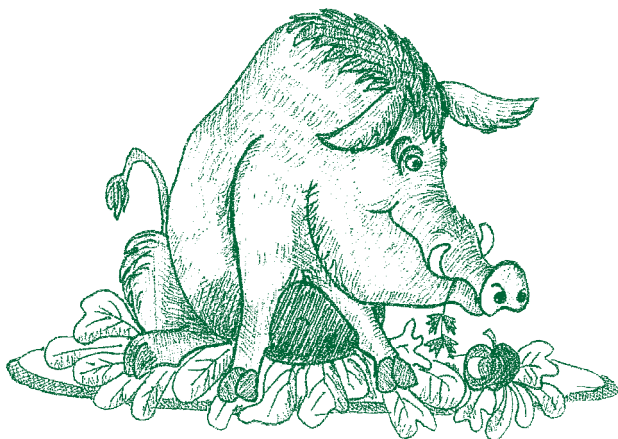
32,50 Euro Wildsaurückensteak unter der Walnusskruste mit Wirsinggemüse und Kroketten (BNCA)



13,50 Euro zwei Wildmaulaschen mit gerösteten Zwiebeln und Feldsalat (ACB)



15,50 Euro Wildburger „Engemühle“ mit Süßkartoffel-Dommes Rotkraut, Famentbert, Preiselbeermayo und Ruccola (ABCG)



Landgasthof



Engemühle

für den kleinen Hunger

14,00 Euro ein paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes-frites und Salat (JCABH)



13,50 Euro 2 geschmälzte Wildmaulaschen
mit Feldsalat (ACB)



14,00 Euro überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf
Blattsalat, gegrillte Artischocken, Kirschtomaten
und geröstete Nüsse (GCHJN)



11,50 Euro Rindfleischsalat
mit Salatgarnitur und Sure Brot (JCHA)



9,50 Euro „Elsässer Wurstsalat“ mit Käse
Salatgarnitur und Sure Brot (GCA)



2,80 Euro Portion Rahmsoße (CH)

2,80 Euro Portion Jus (H)

4,80 Euro Portion Pfifferlingsrahmsoße (CH)

Wir kochen auch Gluten freie und Laktose freie Speisen!

Landgasthof



Engemühle

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

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