



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

	€
Glas Winzersekt Nobling Sekt, Weingut Behringer	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

LUST AUF TRAUBE

2023 Secco alkoholfrei bio

Weingut Rieger, Buggingen - Betberg

6,50 €



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VORSPEISE

	€
Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer und steirischem Kürbiskernöl ☹️🌱	9,50
Feldsalat mit Speck und Croûtons 🌱☹️🌾	11,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, Feldsalat und Granatapfelkerne ☹️🌱🌾 <i>vegetarisch</i>	18,50

HAUPTGANG

	€
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett 🌾🌱☹️🌾	32,50
Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahmsoße und Spätzle 🌾☹️🌱🌾	37,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüsebukett ☹️🌱	42,50

VEGETARISCH

Semmelknödel mit Waldpilzrahmsoße, Maronenrotkraut und Apfelkuchli ☹️🌱🌾🌱	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, Feldsalat , Granatapfelkerne und Rosmarinkartoffeln ☹️🌱🌾	25,00

Für einen Salatteller anstatt Gemüsebeilage berechnen wir 3,00 €.



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

WILD AUS EIGENER JAGD



Rehschnitzel mit Spätzle, Pfifferlingsrahm, Maronenrotkraut und Preiselbeerbirne 🌿🍷🍷	42,50
Cordon Bleu von der Wildsau mit Kroketten und Preiselbeerbirne 🌿🍷🍷	32,50
Rehragout mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und hausgemachten Spätzle 🌿🍷🍷	31,50

SPEZIALITÄT:

Saure Leber von der Wildsau mit Rösti 🍷	17,50
---	-------

HAUSGEMACHT:

Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Spätzle 🌿🍷🍷	22,50
Wildbratwurst mit Pommes-Frites, Röstzwiebeln und Jus 🌿🍷	19,50

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“

auf Vorbestellung ab 2 Personen
48,00 € pro Person

Für einen Salatteller anstatt Gemüsebeilage berechnen wir 3,00 €.