



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

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle ☉☿☿☿	8,50
Bunter Salatteller der Saisons ☿☿☿☿	8,50

HAUPTGANG

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett ☿☿☿☿☿☿	32,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Gemüsebukett ☿☿	42,50
Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüsebukett ☿☿☿☿☿	37,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat ☿☿	27,50
Schnitzel vom Schwein mit Pommes-frites und Salat ☿☿☿☿☿	22,50
Fitnesssteller: Paniertes Schnitzel vom Schwein mit bunten Salaten der Saison ☿☿☿☿	18,50

VEGETARISCH

Serviettenknödel 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



Cordon Bleu von der Wildsau mit Kroketten und Preiselbeerbirne 🌾🍷🍷 32,50

Reh- oder Wildsauragout - je nach Jagdglück - 29,50
mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Spätzle 🌾🍷🍷🍷

SPEZIALITÄT:

Saure Leber von der Wildsau mit Rösti 🍷 17,50

HAUSGEMACHT:

Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Spätzle 🌾🍷🍷🍷 22,50

Fitnessteller: 19,50
Wildhacksteak mit bunten Salaten der Saison 🌾🍷🍷🍷

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