



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

	€
Bärlauchsuppe ☉☿☿☿	9,50
Bunter Salatteller der Saison ☿☿☿	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel vinaigrette, Blattsalat und Kirschtomaten ☉☿☿	18,50

HAUPTGANG

	€
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ☉☿	35,00
Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und Gemüsebukett ☿☉☿☿	37,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsebukett ☿☿☿☉☿	32,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-frites und Salatteller ☿☿☿☉	32,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ☿☉	27,50
Zander vom Grill auf Risotto mit Ratatouille ☿☉☉	32,50
Wildbratwurst mit Pfefferrahmsoße, Rösti und Salatteller ☿☉☉☿	26,00



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VEGETARISCH

Spinatknödel mit Gemüse der Saison, Waldpilzrahmsoße und Salatteller ☹️🌿🌿	26,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, grüner Spargel vinaigrette, Blattsalat, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln ☹️🌿🌿	25,00

FINTESSTELLER...

... paniertes Schnitzel vom Schwein mit bunten Salaten der Saison 🌿🌿☹️	18,50
... Zander vom Grill mit Dip und bunten Salaten der Saison 🌿🌿☹️	29,00
... Entrecote mit Kräuterbutter, Burebrot und bunten Salaten der Saison ☹️🌿	35,00