



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

	€
Glas Winzersekt Nobling Sekt, Weingut Behringer	6,50
Kir Royal	7,00
Campari Orange	5,00
Campari Soda	4,50
Martini weiß/rot	4,50
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	6,00
San Bitter	3,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT KAUFMANN, Efringen-Kirchen
2018 Blansinger Wolfer
Chardonnay Kabinett trocken
0,75 l 26,50 €

HARTENECK, Schliengen
2020 Rosé Saignée fruchtig
GAULT-MILLAU 2021
SILBER – Internationaler Bioweinpreis 2021
***VINUM World of Rosé 2021
0,75 l 32,50 €

KALKBÖDELE, Weingut Gebrüder Mathis, Merdingen
2014 Spätburgunder Réserve trocken
Barrique
0,75l 49,50 €

VORSPEISE

	€
Salatteller der Saison ☺♣♠	7,50
Exotische Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Chilli und Kurkuma ☺♣♠	8,50
Hausgeräucherter Wildsausehinken mit Selleriesalat, Kürbischutney, Walnüssen und Weintrauben ☺♣♠	16,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, karamellierte Birne, Weintrauben und Salatbouquet ☺♣♠	16,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

€

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, karamellierte Birne, Weintrauben, Salatbouquet und Rosmarinkartoffeln ☹️🍷	18,50
Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten, sautierten Kräuterseitlingen und Parmesan ☹️🍷	21,50
Entrecote mit Pfefferbutter und Pommes-Frites 🍷🍷🍷	29,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Pommes-Frites und Wurzelgemüse 🍷🍷	39,50
Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter, Jus und Spätzle 🍷🍷🍷	31,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Wurzelgemüse 🍷🍷🍷🍷	27,50
1 Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites 🍷🍷🍷	16,80
Rindfleischsalat mit Essiggurke, Kirschtomate und Burebrot 🍷🍷🍷☹️	15,00

DESSERT

€

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 🍷🍷	8,00
Schweizer Eiskaffee - cremig gerührt mit einem Hauch Kirschwasser 🍷🍷	7,50
Hausgemachte Meringue mit Schlagrahm 🍷🍷	6,50
Hausgemachte Meringue mit Vanille- und Erdbeereis und Sahne 🍷🍷	8,50
Sorbet: Passionsfrucht Himbeere Cassis Zitrone je Kugel	3,50
Eis: Vanille Schoko Erdbeere 🍷🍷	2,50
1 Kugel Walnusseis oder Kokos Crisp 🍷🍷	3,50

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten!



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair und ländlichem Ambiente.

WILDGERICHTE AUS EIGENER JAGD

Rehschnitzel mit Pfifferlingsrahmsoße
Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Spätzle
34,50 Euro



Medaillon vom Wildsaurücken
auf Risotto mit Kräuterseitlingen
39,50 Euro



Rehragout oder Wildsauragout
-je nach Jagdglück-
Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und Spätzle
23,50 Euro



Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites
16,50 Euro



Wildbratwurst mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
16,50 Euro

