



# 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 €



## VORSPEISE

	€
Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer und steirischem Kürbiskernöl ☺☺	9,50
Wildkraftbrühe mit Rehklößchen ☺	13,50
Bunter Salatteller der Saison ☺♣	8,50
Feldsalat mit Speck und Croûtons ☺☺♣☺	11,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, karamellisiertem Kürbis, Blattsalat und Kirschtomaten ☺☺♣ ♡vegetarisch	18,50

## WILD AUS EIGENER JAGD



Rehschnitzel mit Spätzle, Pfifferlingsrahm, Maronenrotkraut und Preiselbeerbirne ♣☺☺	42,50
Cordon Bleu von der Wildsau mit Kroketten und Preiselbeerbirne ♣☺☺	32,50
Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Spätzle ♣☺☺☺	22,50
Reh- oder Wildsauragout - je nach Jagdglück - mit Preiselbeerbirne, Maronenrotkraut und hausgemachten Spätzle ♣☺☺☺	29,50

### REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“

auf Vorbestellung ab 2 Personen  
48,00 € pro Person



# Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair  
und ländlichem Ambiente.

## MARTINSGANS BIS 17. NOVEMBER

€

Brust und Keule mit Jus, Maronenrotkraut, gebackene Apfelringe,  
Semmelknödel und Preiselbeeren ☹️🍷🌿

42,50

## HAUPTGANG

€

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse der Saison 🌿🍷🍷🍷🍷

32,50

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsrahm und Spätzle 🌿☹️🍷

39,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes-Frites und Salatteller 🌿☹️☹️

32,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, karamellisiertem Kürbis, Blattsalat,  
Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln ☹️🍷🌿 ✓vegetarisch

25,00

Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Salatteller ☹️🍷🌿 ✓vegetarisch

21,50

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