



Landgasthof Alt-Enginger Mühle

Vorspeisen, Suppen und Salate

Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterrahm
mit Parmesan gratiniert, dazu Baguette 7,90 €

“Dreierlei im Winter” 9,50 €
Pastete vom Reh mit Haselnüssen und Cumberlandsauce
Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisierten Ziegenkäse
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Mini-Kartoffelpuffer

Mini-Weißwurst-Spieße mit Serviettenknödel 7,50 €
garniert mit Radieschen, Zwiebeln und süßem Senf
an Pflücksalat mit Kräutervinaigrette

Knoblauchbaguette mit Aioli 3,70 €

Deftige **Hühnersuppe** mit Hühnerfleisch, Gemüsestreifen,
Reis und Eierstich 4,90 €

Pastinakensuppe mit Räucherlachsstreifen 4,90 €

Bunter Salatteller in Joghurtdressing 13,90 €
garniert mit gebratenen Streifen von der Putenbrust
und frischen Früchten, dazu Baguette

Blattsalate in Himbeervinaigrette mit:

- gebackenen **Camembertwürfeln** und Birnenspalten 15,90 €
- gebratenen **Streifen vom Roastbeef**,
gebackenen Hirtenkäse und Kirschtomaten 16,90 €
- gebratener **Entenbrust**, Orangenfilets
und Granatapfelkernen 16,90 €

Flammkuchen und vegetarisch

Elsässer Flammkuchen 7,50 €
mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch

Flammkuchen mit Rahm, **Thunfisch** und Hirtenkäse 9,80 €
dazu rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Knoblauch und Tomatenwürfel

Flammkuchen mit Rahm, **Parmaschinken**, Rucola, 9,80 €
Knoblauch und Parmesan

„Winter-Flammkuchen“
Flammkuchen mit Rahm, Grünkohl, Bacon 8,90 €
und gehobelten Parmesan

„Mühlen-Flammkuchen“ 9,50 €
mit Rahm, Zwiebeln, getrockneten Tomaten,
Knoblauch, Lauch, Oliven und Parmesan

„Veggie-Flammkuchen“ mit Rahm, Gorgonzola, 9,50 €
Birne, Granatapfelkernen und Walnüssen

Gefüllter Bratapel mit Hirtenkäse, getrockneten Tomaten 11,50 €
und Oliven, angerichtet im Salatnest mit Kräutervinaigrette

Vegan

Suppe:

Kürbis-Chilisuppe mit Zucchini- und Kürbisscheiben 4,50 €

Hauptgerichte:

Winterlicher **Couscous-Salat** mit Kichererbsen, Feldsalat, 9,50 €
Orangenfilets, Walnüssen und Kürbis-Rosmarin-Wedges

Quinoa-Kohlrouladen mit Kartoffel-, Zimt- und Rosinenfüllung 11,50 €
auf Tomatenragout

Tagliatelle „Bolognese“ mit Tofu, Cranberrys, 11,50 €
getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Dessert:

Karamellisierter Apfel mit Aprikosen-Nuss-Füllung, 6,50 €
Granatapfelkernen und Vanille-Soja-Joghurt

Hauptgerichte

„Hamburger Pannfisch“

Dreierlei Fisch mit Dijon-Senfsauce und Röstzwiebeln 17,50 €
dazu Bratkartoffeln und Blattsalate in Kräutervinaigrette

Zanderfilet mit Rieslingschaum auf Rahmsauerkraut 17,50 €
und Kartoffelpüree

„**Mühlenpfanne**“ 16,90 €

Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Sauce Béarnaise
dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und gebratene Champignons

Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte 19,80 €
in Butterschmalz gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und Blattsalaten in Kräutervinaigrette

Rehgulasch in weißer Portwein-Holundersauce 16,50 €
dazu Steinpilzravioli und Feldsalat in Himbeervinaigrette

Schweinemedallions mit Backpflaumensauce, 16,90 €
getrüffeltes Kartoffelpüree und Romanesco

Block House Roastbeef aus Argentinien

Ladies Cut -200 Gramm- 22,90

Gentlemen's Cut -300 Gramm- 28,90

dazu servieren wir einen gemischten Salat in Kräutervinaigrette,
wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelecken
wahlweise Kräuterbutter, Röstzwiebel-Weinbrandsauce oder Pfeffersauce

„**Mühlen-Burger**“ 13,50 €

mit Rinderhackfleisch, knusprigem Speck,
Whiskey-Barbecue-Sauce, Röstzwiebeln, Gewürzgurken,
Tomaten und Pommes Frites

„**Brotzeit-Brettl**“ 13,90 €

Kalter Braten vom Schwein, kräftiger Rohschinken, Landjäger,
Leberkäs, Fleischpflanzerl, Obatzda, Gouda, gekochtes Ei,
Tomaten, Essiggurken, Radieschen, Radi,
ofenfrische Brez'n, Brot und Butter

Extra:

Mayonnaise, Ketchup, Senf	0,30 €	Sauce	1,50 €
Kräuterbutter	1,-- €	Beilagen wie z. B. Pommes	3,-- €

Für den kleinen Gast

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites	5,80 €
Kleines Putenschnitzel mit Pommes Frites	6,50 €
Crunchy Mini-Chicken-Burger mit Pommes Frites	6,50 €
„Kinder - Mühlenpfanne“	10,50 €
Kleine Medaillons von Schwein und Pute mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Champignons	

Dessert und Eisbecher

Lebkuchenparfait mit Punschpflaumen	6,50 €
Grießpudding mit Glühweinkirschen	6,50 €
Karamellierter Apfel mit Aprikosen-Nuss-Füllung, Granatapfelkernen und Vanille-Soja-Joghurt	6,50 €
Gemischtes Eis (Vanille, Schoko, Erdbeere) 3,50 € mit Sahne	4,-- €
Kinderbecher (Vanille, Erdbeere) mit Zuckerstreusel, Smarties und Sahne	3,50 €
„Heiß auf Eis“	6,-- €
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, mit heißen Kirschen, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel	
„Schoko-Nussbecher“	6,-- €
Schokoladen-, Walnuss- und Haselnuss-Krokanteis mit Schokoladensauce, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel	
„Amarenabecher“	6,-- €
Vanille- und 2 Kugeln Amarenaeis mit Amarenakirschen, Sirup, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel	

„Wintereisbecher“ 6,-- €

Vanille-, Walnuss- und Schokoladeneis
mit heißen Zimtpflaumen, Sahne und Eiswaffel

„Baileysbecher“ 7,-- €

Vanille-, Schokoladen- und Rum-Rosineneis
mit Baileyslikör, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel

Eissorten: 1 Kugel 1,20 €: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss,
Haselnuss-Krokant, Amarena, Rum-Rosine

Frische Waffeln

Waffel mit Puderzucker 1,80 € mit Sahne 2,10 €

Waffel „Kunterbunt“ mit Erdbeereis, Smarties und Sahne 3,50 €

Waffel mit Schokoladeneis, Vanillesauce, Sahne und Schokoraspeln 3,60 €

Waffel mit Vanilleeis, **heißen Kirschen**, Sahne und Schokoraspeln 4,20 €

Waffel mit Vanilleeis, **heißen Zimtpflaumen** und Sahne 4,20 €

Waffel mit Rum-Rosineneis, **Baileys**, Schokoraspeln und Sahne 5,50 €

Windbeutel nach Omas Rezept

Windbeutel mit **heißen Kirschen** oder
heißen Zimtpflaumen und Sahne 3,50 €

Windbeutel mit **heißen Kirschen** oder **heißen Zimtpflaumen**,
Vanilleeis und Sahne 4,80 €

Windbeutel mit **Amarenakirschen**, Amarenaeis und Sahne 4,80 €

Windbeutel mit **Schokoladeneis**, Banane, **Eierlikör** und Sahne 5,50 €

In der kalten Jahreszeit

Grünkohlessen „satt“

Tagessuppe

Grünkohl mit Kasseler und Kohlwurst
dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Tagesdessert

17,50 Euro inkl. 1 Korn (2cl)

Ganz viel Gans

Ofenfrische **Gänsekeule** mit Beifußsauce, 16,90 €
Grünkohl und Bratkartoffeln

Knusprige **Gänsebrust** mit Orangensauce, 18,50 €
Speckrosenkohl und Kartoffelplätzchen

„Gänseessen“

In Kräutervinaigrette mariniertes Feldsalat mit Speck und Croûtons

Tagessuppe

Das Beste von der Gans mit Brust und Keule
an Orangensauce,
dazu mit Preiselbeeren gefüllter Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklöße

Tagesdessert

31,-- Euro (21,50 Euro nur Hauptgang)