



Landgasthof Alt-Enginger Mühle

Vorspeisen und Suppen

Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterrahm mit Parmesan gratiniert, dazu Baguette	7,90
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Radicchio-Salat und Schmand	9,80
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Pumpernickel und marinierten Feldsalat -veggie-	9,80
Knoblauchbaguette mit Aioli -veggie-	3,70
Steinpilzessenz mit Flädle und Gemüsestreifen	5,50
„Himmel und Erde“ mal anders - Kartoffel-Apfelsuppe mit Blutwurst und Röstzwiebeln -ohne Blutwurst/vegan-	4,90

Salate

Blattsalat mit Kräutervinaigrette, geschmorten Kürbisspalten, Feigen und Hirtenkäse -ohne Hirtenkäse/vegan-	11,90
Bunter Wildkräutersalat mit Preiselbeervinaigrette, Birnenspalten, gerösteten Nüssen und gebratenen Hähnchenbruststreifen -ohne gebr. Hähnchenbrust 11,90/vegan-	15,90

Vegetarisch und Vegan

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette -veggie-	9,50
Trüffeltortelloni mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Weißweinschaum -veggie-	13,50
Mit Maronen gefüllte Kartoffelklöße, Panko-Brösel, Cranberrykompott und Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette -vegan-	10,50

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratene Lachsforellenfilets mit Petersilienrisotto und geschmorter Bete	16,50
Winterkabeljau mit Kartoffelrösti, Balsamico-Specklinsen und Weißweinschaum	18,50
250 g Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Rotweinsauce, dazu Spätzle und Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette	23,--
In Rotwein geschmortes Wildragout mit Wurzelgemüse, Kürbisspalten und Kartoffelplätzchen	15,--

Mühlen-Klassiker

„Mühlenpfanne“ Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und gebratene Champignons	16,90
„Mühlen-Burger“ 200 g Irish Angus Beef im Brioche-Brötchen mit geschmortem Pilz-Speck-Zwiebel-Topping, Cheddar-Käse, Gewürzgurke, Tomate, Salat, Mayonnaise, Barbecue-Sauce und Potato Fries	13,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, serviert mit Bratkartoffeln, Priselbeeren und Salat mit Kräutervinaigrette	19,80

Bitte fragen Sie nach unseren tagesaktuellen Angeboten

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	7,50
Thunfisch-Flammkuchen mit Rahm und Hirtenkäse dazu rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Knoblauch und Tomatenwürfel	9,80
Parmaschinken-Flammkuchen mit Rahm, Rucola, Knoblauch und Parmesan	9,80
Veggie-Flammkuchen mit Rahm, Hirtenkäse, rote Bete, Lauch, Knoblauch und Walnüssen <i>-veggie-</i>	9,50
„Mühlen-Flammkuchen“ mit Rahm, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Lauch, Oliven und Parmesan <i>-veggie-</i>	9,50

Für den kleinen Gast

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites	5,80
Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	9,50
„Kinder - Mühlenpfanne“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Champignons	10,50

Extra:

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

Dessert und Eisbecher

Schokoladenpudding mit Kirschragout	-vegan-	5,50
„Apfel-Schmand-Kuchen“ im Glas mit Vanilleeis		7,--
<u>Gemischtes Eis</u> (Vanille, Schoko, Erdbeere)	3,50	mit Sahne 4,--
<u>Kinderbecher</u> (Vanille, Erdbeere) mit Zuckerstreusel und Schokolinsen	3,50	
<u>„Heiß auf Eis“</u>		6,--
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, mit heißen Kirschen, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel		
<u>„Coupe Danmark“</u>		5,50
2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandeln, Sahne und Eiswaffel		
<u>„Banane-Schoko-Becher“</u>		6,--
Schokoladen- Bananen- und Nusseis mit Bananenscheiben, Schokoladensauce, Schokoraspeln und Sahne		
<u>Eissorten:</u> 1 Kugel 1,20 : Vanille, Erdbeere, Schokolade, Banane, Nuss		

Frische Waffeln und Windbeutel

Waffel mit Puderzucker	1,80	mit Sahne	2,10
Waffel „Kunterbunt“ mit Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne			3,50
Waffel mit Schokoladeneis, Vanillesauce, Sahne und Schokoraspeln			3,60
Waffel mit Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne und Schokoraspeln			4,20
Windbeutel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne			4,80
Windbeutel mit Schokoladeneis, Banane, Eierlikör und Sahne			5,50