

Speise- und Getränkekarte



Landgasthof Alt-Enginger Mühle

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag: 17 – 23 Uhr

ab Ostern: 15 – 23 Uhr

(Küchenschluss um 21 Uhr)

Sonntag:

11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 21.30 Uhr

ab Ostern: 11.30 – 21.30 Uhr

(Küchenschluss um 21 Uhr)

Montag Ruhetag

(für Feierlichkeiten ab 20 Personen gelten gesonderte Öffnungszeiten)

Vorspeisen

Parmesanpommes mit Trüffelmayonnaise	-veggie-	6,50
Knoblauchbaguette mit Aioli	-veggie-	6,50
Ziegenfrischkäsetaler mit Honig, Balsamico, Salat, Kernen und Granatapfel	-veggie-	12,--

Suppen

Cremesuppe von gerösteten Tomaten mit Basilikum-Croûtons	-vegan-	7,--
Kaspressknödelsuppe mit Schnittlauch		7,--

Salate

Bunter Salat mit Himbeervinaigrette, getrockneten Cranberrys, Kernen und Croûtons	-vegan-	14,--
mit Hähnchenbruststreifen		20,50
mit Schinken und Käse		17,50
Kleiner gemischter Salat mit Himbeervinaigrette	-vegan-	6,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch		9,50
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Frühlingslauch und Parmesan	-veggie-	12,50
Parma-Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch, Parmaschinken, Rucola und Parmesan		12,50

Hauptgerichte

Mediterranes Paprika-Fenchel-Ragout mit Tomaten, Oliven und Rosmarinkartoffeln	-vegan-	18,--
„Frühlingsbowl“ mit Gemüse-Couscous, Rucola, Linsensalat, Karotten, Kirschtomaten, Granatapfelkernen und Hummus	-vegan-	16,50
Pasta mit Garnelen, scharfer Krustentiersauce, Parmesan und grünem Spargel		22,--
Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Zitrone und brauner Butter, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln		21,--
„Mühlenteller“ Medaillons vom Meisterfrisch-Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckbohnen und frischen Champignons		24,50
Kikok-Maishähnchenbrust mit Gemüse-Couscous, Tomatenragout und Kräuterschmand		22,50
„Mühlen-Schnitzel“ vom Susländer Schwein mit frischen Champignons, Schmand, Speck und Bratkartoffeln		21,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Rotweinjus, toskanischem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln		29,--
200 g Rumpsteak und gebackene Praline vom Ochsenbäckchen mit Pfeffersauce, Kroketten und gemischtem Salat		29,--
Smash-Burger vom Meisterfrisch-Rind im Brioche-Brötchen, mit Cheddar-Käse, Schmorzwiebeln und Honig-Chili-Mayonnaise, dazu Coleslaw und Pommes Frites		19,--

Kinder

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites		8,50
Gemüse-Nuggets mit Pommes Frites	-veggie-	8,--
„Kinder – Mühlenteller“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Champignons		17,50
Kinderschnitzel mit Pommes Frites		10,50
Nudeln mit Parmesan	-veggie-	5,--
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne		5,--

Süßes

Rüblikuchen mit Nüssen, Zitronencreme und Bourbon Vanilleeis	-vegan-	8,--
Erdbeerparfait mit Pistaziencrumble und frischen Beeren		8,--
„Affogato al Café“ – Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		5,80
Frische Waffel		4,--
+ Sahne		0,70
+ heiße Kirschen		2,--
+ 1 Kugel Vanilleeis		1,80
3 Kugeln gemischtes Eis		5,40
+ Sahne		0,70
+ heiße Kirschen		2,--
1 Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt oder Walnuss		1,80
1 Kugel Eis: Toffee-Karamell oder Bourbon Vanille	-vegan-	1,80
1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone	-vegan-	1,80