

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

(Küchenschluss um 14 Uhr bzw. 21 Uhr)

ab Ostern: 11.30 – 21.30 Uhr

Montag Ruhetag

(für Feierlichkeiten ab 20 Personen gelten gesonderte Öffnungszeiten)

Vorspeisen

Parmesanpommes mit Trüffelmayonnaise	-veggie-	6,50
Knoblauchbaguette mit Aioli	-veggie-	7,--
Ziegenfrischkäsetaler mit Roter Bete, Feldsalat und Walnüssen	-veggie-	12,--
Hausgebeizter Orangen-Limetten-Lachs mit Honig-Senfsauce, Reibekuchen und Salat		12,--

Suppen

Kürbissuppe mit karamellisierten Kernen und Öl	-vegan-	7,--
Rinderkraftbrühe mit Käseknödel und Schnittlauch		7,--

Salate

Bunter Salat mit Kartoffeldressing, getrockneten Cranberrys, Kernen und Croûtons	-vegan-	15,--
mit Hähnchenbruststreifen		22,--
mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	-veggie-	21,--
Kleiner gemischter Salat mit Kartoffeldressing	-vegan-	7,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch		11,--
Flammkuchen mit Rahm, Datteln, Speck, Schnittlauch und Knoblauch		12,50
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Kürbis, Camembert, Preiselbeeren, Kürbiskernen und Knoblauch	-veggie-	14,50

Hauptgerichte

Knuspriger Gemüsestrudel mit Kartoffel-Kürbispüree, gerösteten Mandeln und Schmorgemüse-Jus	-vegan-	18,50
„Winter-Bowl“ mit Bulgur, Feldsalat, Rotkohlsalat, Linsensalat, Karotten, Aprikosen-Chutney, gerösteten Kernen und Grissini	-vegan-	17,50
Gebratene Forellenfilets mit Mandel-Nussbutter, Petersilienkartoffeln und Salat		22,--
Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffel-Kürbispüree, Remouladensauce und Gurkensalat		22,--
„Mühlenteller“ Medaillons vom Meisterfrisch-Rind, Schwein und Hähnchen mit Rahmchampignons, Speckbohnen und Bratkartoffeln		24,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, mit Parmesan-Pommes, Trüffelmayonnaise, Preiselbeeren und Zitrone		28,50
Smash-Burger im Brioche-Brötchen, mit Cheddar-Käse, Schmorzwiebeln und Honig-Chili-Mayonnaise, dazu Coleslaw und Pommes Frites		19,--
Rinderroulade – gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke - dazu Schmorsauce, Preiselbeer-Rotkohl und Zapfenkroketten		24,--
Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons, Zwiebeln, Rösti und Salat		21,--
Gänsebratwürstchen mit Schmorzwiebelsauce, Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln		21,--

Extras:

Mayonnaise, Ketchup, Senf	0,90
Trüffelmayonnaise	1,80
Preiselbeeren	1,50
Remouladensauce	1,50
Sauce	3,--

Kinder

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites		8,50
Gemüse-Nuggets mit Pommes Frites	-veggie-	8,--
„Kinder – Mühlenteller“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln		17,50
Kinder-Kalbsschnitzel mit Pommes Frites		14,--
3 Reibekuchen mit Apfelmus		6,50
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne		5,50

Süßes

Waffelschmarrn mit Zimtpflaumen, gerösteten Mandeln und Vanilleeis		8,50
Schokoladencreme mit Birnen-Chutney und Toffee-Karamelleis	-vegan-	8,50
„Affogato al Café“ – Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		6,20
Frische Waffel		4,--
+ Sahne		0,80
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen		2,--
+ 1 Kugel Vanilleeis		2,--
3 Kugeln gemischtes Eis		6,--
+ Sahne		0,80
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen		2,--
1 Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss oder Spekulatius		2,--
1 Kugel Eis: Toffee-Karamell oder Bourbon-Vanille	-vegan-	2,--
1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone	-vegan-	2,--