

Speise- und Getränkekarte



Landgasthof Alt-Enginger Mühle

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag:

15 – 23 Uhr

ab 01.11.2026: 17 – 23 Uhr

(Küchenschluss um 21 Uhr)

Sonntag:

11.30 – 21.30 Uhr

(Küchenschluss um 21 Uhr)

ab 01.11.2026: 11.30 – 14.30 Uhr & 17.00 – 21.30 Uhr

(Küchenschluss um 14 bzw. 21 Uhr)

Montag Ruhetag

(für Feierlichkeiten ab 20 Personen gelten gesonderte Öffnungszeiten)

Vorspeisen und Suppen

Parmesanpommes mit Trüffelmayonnaise	-veggie-	6,50
Knoblauchbaguette mit Aioli	-veggie-	7,--
Burrata mit bunten Tomaten, Aprikosenchutney, gerösteten Pinienkernen, Balsamico und Grissini	-veggie-	12,--
„Mühlen-Trio“ Mett mit Zwiebeln, Westfälischer Landschinken und Obazda auf Vollkornbrot		9,50
Laugen-Brezn mit Butter	-veggie-	2,80
mit Obatzda	-veggie-	3,50
	-veggie-	5,50
Erbsencremesuppe mit Sumach-Croûtons	-vegan-	7,--
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse		7,--

Salate

Bunter Salat mit Himbeerdressing, getrockneten Cranberrys, Kernen und Croûtons	-vegan-	15,--
mit Hähnchenbruststreifen		22,--
mit gebratenen Garnelen		22,--
Kleiner gemischter Salat mit Himbeerdressing	-vegan-	7,50
Käse-Schinken-Wurstsalat mit Brot		10,50
Käse-Schinken-Wurstsalat mit Brezn		12,50
Käse-Schinken-Wurstsalat mit Bratkartoffeln		15,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch		11,--
Parma-Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch, Parmaschinken, Rucola und Parmesan		14,50
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch, Oregano, getrockneten Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Hirtenkäse und grünen Bohnen	-veggie-	14,50

Hauptgerichte

Gelbes Linsencurry mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffeln, Kichererbsen, Sprossen und Pita Brot	-vegan-	18,50
Bowl mit Gemüse Couscous, Karotten, Linsensalat, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, Rucola, Falafel, Limetten-Minze-Dip und Grissini	-vegan-	17,50
Pasta mit Garnelen, scharfer Krustentiersauce, Parmesan und grünem Spargel		22,--
Kräuter-Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Schmand, Rote-Bete-Salat und Bratkartoffeln		18,50
„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,--
Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons, Zwiebeln, Rösti und Salat		21,--
„Grillteller“ mit frischer Kräuterbratwurst, Grillkäse, mariniertes Hähnchenbrust, Tomatenreis, Krautsalat und Tzatziki		19,--
„Brotzeit-Brett'l“ Schinken, Mettwurst, Mett, Leberkäs', Frikadellen, Obazda, Gouda, Tomaten, gekochtes Ei, Essiggurken, Meerrettich, Radieschen, Brez'n, Brot & Butter zusätzlich Brot, Brezn und Butter für die 2. Person		18,50 4,50
<u>Extras:</u>		
Mayonnaise, Ketchup, Senf	0,90	Sauce 3,--
Trüffelmayonnaise	1,80	Tzatziki 1,80
Preiselbeeren	1,50	

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,--
Nudeln mit Parmesan	-veggie-	5,--
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne		5,50

Süßes

„Solero im Glas“ Vanillecreme mit Pfirsich-Maracuja-Kompott und Vanilleeis	-vegan-	8,--
Schokoladen-Brownie mit Beerenragout und Toffee-Karamelleis		9,--
„Affogato al Café“ – Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		6,20
Frische Waffel		4,--
+ Sahne		0,80
+ heiße Kirschen		2,--
+ 1 Kugel Vanilleeis		2,--
3 Kugeln gemischtes Eis		6,--
+ Sahne		0,80
+ heiße Kirschen		2,--
1 Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss		2,--
1 Kugel Eis: Toffee-Karamell oder Bourbon-Vanille	-vegan-	2,--
1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone	-vegan-	2,--