

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)

Kleinigkeiten und Suppen

Parmesanpommes mit Trüffelmayonnaise	-veggie-	6,50
Knoblauchbaguette mit Aioli	-veggie-	7,--
2 Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Brezn		9,--
Ziegenfrischkäsetaler mit Roter Bete, Feldsalat und Walnüssen	-veggie-	12,50
Laugen-Brezn	-veggie-	2,80
mit Butter	-veggie-	3,50
mit Obatzda	-veggie-	5,50
Karotten-Ingwersuppe mit Orange und Croûtons	-vegan-	7,--
„Kaspressknödelsuppe“		
Kräftige Rinderbrühe mit Käsesemmelknödel		8,--

Salate

Bunter Salat mit Himbeerdressing, getrockneten Cranberrys, Kernen und Croûtons	-vegan-	15,--
mit Hähnchenbruststreifen		22,--
mit Käse, gekochten Schinken und Ei		20,50
Kleiner gemischter Salat mit Himbeerdressing	-vegan-	7,50
Käse-Schinken-Wurstsalat mit Brezn		12,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch		11,--
Bayrischer Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch und süßem Senf, Leberkäs, Frühlingslauch und Parmesan		12,--
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Kürbis, Camembert, Preiselbeeren, Kürbiskernen und Knoblauch	-veggie-	14,50

Hauptgerichte

Waldpilzragout mit Kräuterrahmsauce, Semmelknödel und Feldsalat mit Croûtons	-veggie-	18,--
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	-veggie-	12,50
Herbst-Bowl mit Couscous, Feldsalat, Rotkohlsalat, Linsensalat, Kürbis, Aprikosen-Chutney, gerösteten Kernen und Grissini	-vegan-	17,50
Gebratene Lachsforellenfilets mit Kartoffelpüree, Schmorgurken und Kräuterrahmsauce		22,50
„Mühlenteller“ Medaillons von 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,--
Münchener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und süßem Senf		12,50
Kross gebratene Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree		19,50
„Brotzeit-Brett'l“ Schinken, Mettwurst, Mett, Leberkäse, Frikadellen, Obatzda, Gouda, Tomaten, gekochtes Ei, Essiggurken, Meerrettich, Radieschen, Brezn, 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	Preiselbeeren 1,50

Kinder

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites	8,50
Spätzle mit Rahmsauce	5,--
„Kinder – Mühlenteller“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln	17,50
Kinder-Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	14,--
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne	5,50

Süßes

„Vanille-Pflaumen-Trifle“ Vanillecreme mit Pflaumenkompott, Nussstreusel und Vanilleeis	-vegan-	8,-
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis, Schokoraspeln und Sahne		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,--