# 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,-- |
| „Räucherlachs-Tatar-Burger" mit Kartoffelrösti, Orangen-Schmand und Salat | | 12,-- |
| Winterliche Antipasti mit eingelegtem Kürbis, Kräuterseitlingen, Gewürzbirnen-Chutney, Feldsalat und Grissini | -veggie- | 12,-- |

# Suppen

| | | |
|---|---|---|
| Kürbissuppe mit karamellisierten Kernen und Öl | -vegan- | 7,-- |
| „Flädlesuppe"<br>Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse | | 8,-- |

# Salate

| | | |
|---|---|---|
| Bunter Salat mit Himbeerdressing, getrockneten Cranberrys, Kernen und Croûtons | -vegan- | 15,-- |
| mit Hähnchenbruststreifen | | 22,-- |
| Kleiner gemischter Salat mit Himbeerdressing | -vegan- | 7,50 |

# Flammkuchen

| | | |
|---|---|---|
| Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch | | 11,-- |
| Räucherlachs-Flammkuchen mit Rahm, roten Zwiebeln, Honig-Senfsauce, Lauch und Knoblauch | | 14,50 |
| Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Kürbis, Camembert, Preiselbeeren, Kürbiskernen und Knoblauch | -veggie- | 14,50 |

# Hauptgerichte

| | | |
|---|---|---|
| Schwarze Bohnen-Taler mit Tomaten-Lauchragout, Cashewnüssen und Kartoffelspalten | -vegan- | 18,50 |
| „Winter-Bowl" mit Couscous, Feldsalat, Rotkohlsalat, Linsensalat, Kräuterseitlingen, Gewürzbirnen-Chutney, gerösteten Kernen und Grissini | -vegan- | 17,50 |
| Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat | -veggie- | 12,50 |
| Gebratener Heilbutt mit Kräuterrahmsauce, Belugalinsen und Kartoffelpüree | | 23,50 |
| „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 Cheddarkäse, Schmorzwiebeln und Honig-Chili-Mayonnaise, dazu Coleslaw und Pommes Frites | | 19,-- |
| Geschmorte Rinderroulade – gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke - dazu Schmorsauce, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelpüree | | 22,-- |
| Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art" mit Champignons, Zwiebeln, Kroketten und Salat | | 21,50 |
| Geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerbirne, Haselnuss-Spätzle und kleinem Salat | | 24,50 |

Extras:

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

# Kinder

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

# Süßes

| | | |
|---|---|---|
| Schokoladencreme mit Ananas-Mangokompott,<br>Blätterteig und Himbeersorbet | -vegan- | 8,50 |
| Haselnussparfait mit Karamellsauce und Zimtpflaumen | | 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 | | 2,-- |
| 1 Kugel Eis: Toffee-Karamell oder Bourbon-Vanille | -vegan- | 2,-- |
| 1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone | -vegan- | 2,-- |